Сказочно вкусно!

Аппетитные колбасы и паштеты

Колбаса домашняя, салями,
колбаски гриль, сосиски венские,
паштеты из телятины и печени

Клуб семейного досуга

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашних колбас из мяса, птицы и дичи, варианты приготовления нежнейших паштетов и форшмаков, без которых не обходится ни одно застолье. С помощью этого издания вы сможете правильно выбрать, подготовить и обработать мясо, узнаете о способах копчения, устройстве домашних коптилен.

- И. В. Лукьяненко
  - Что необходимо знать о мясопродуктах
    -
    - Мясо
      -
      - Изменение веса мяса при приготовлении пищи
      - Предварительная обработка мяса
      - Хранение мяса
    - Сало
      -
      - Интересные факты о сале
      - Хранение сала
    - Кровь
    - Посол
      -
      - Приготовление рассола
      - Способы посола сырья
      - Посол сухой солью
      - Посол в рассоле, или мокрый
      - Смешанный посол
    - Копчение
      -
      - Горячее копчение
      - Холодное копчение
      - Варианты коптилен
      - Приготовление колбас
  - Колбасы и сосиски
    -
    - Домашняя свиная колбаса (вариант 1)
    - Домашняя свиная колбаса (вариант 2)
    - «Старик» по-бански
    - Наденица

- Колбаса «Украинская»
- Колбаса деликатесная
- Тутырма
- Колбаса праздничная
- Колбаса ветчинно-рубленая
- Колбаски с говядиной
- Колбаски со свининой
- Колбаса стерилизованная
- Колбаса «Чайная» из мяса кролика
- Колбаса любительская
- Колбаса из гусиной ножки
- Колбаса твердокопченая
- Колбаса крестьянская с горчицей
- Колбаса мозговая
- Колбаса нежирная говяжья
- Колбаса «Отшельник»
- Колбаса свиная
- Колбаса «Эй, ухнем!»
- Колбаса говяжья
- Колбаса воздушно-сухая
- Салями из оленины или баранины
- Мини-салями
- Колбаса «Мартаделла сельская»
- Колбаса домашняя «Краковская»
- Колбаска из ливера
- Колбаса крестьянская с печенкой
- Колбаса «Сельская»
- Чесночные колбаски
- Колбаса «Луковая»
- Колбаса по-немировски
- Хасип из баранины
- Колбаса ливерная яичная
- Колбаса «Южная»
- Колбаса ливерная со шпиком
- Сельская ливерная колбаса
- Колбаса «Вятская» из субпродуктов
- Салями вареная
- Колбаска из головизны
- Дебреценские колбаски
- Колбаса крестьянская
- Колбаса ветчинно-рубленая
- Колбаса «Языковая»
- Колбаса вареная из соленого окорока по-крестьянски

- Колбаса ливерная копченая
- Колбаса домашняя кровяная
- Колбаса кровяная диетическая
- Колбаса кровяная с сердцем
- Колбаса кровяная вареная
- Сосиски венские
- Шпикачки
- Сосиски свиные
- Сосиски дрезденские
- Сосиски сырые
- Колбаса «Апановичская»
- Полукопченая колбаса
- Колбаски гриль
- Колбаски гриль чесночные
- Колбаса для жарки крестьянская
- Колбаса жареная с тмином
- Колбаса гриль нежирная
- Колбаса жареная диетическая
- Колбаса жареная свиная
- Колбаски гриль любительские
- Колбаса жареная с перцем
- Трубочки гриль
- Колбаса грубая для жарки
- Колбаса грубая диетическая
- Колбаса сборная диетическая

○ Паштеты

-
- Паштет из отварной говядины
- Паштет для сэндвичей
- Паштет «Овернский» (французский рецепт)
- Паштет из телятины
- Паштет из телятины с грибами
- Паштет из телячьей печенки с грибами
- Паштет из телячьей и свиной печенки
- Якнине (литовский рецепт)
- Паштет заливной в формочках
- Паштет по-домашнему
- Паштет «Пасхальный» из говяжьей печенки
- Паштет на каждый день
- Паштет из говяжьей печенки по-домашнему
- Паштет «Воскресный»
- Паштет из утки
- Куриный хлебец
- Паштет из утки с вишней

- Паштет из гусиной и телячьей печенки
- Паштет из гусиной печенки в корзиночках
- Паштет из птичьей печенки
- Паштет из зайца (вариант 1)
- Паштет из зайца (вариант 2)
- Паштет из куриной печенки
- Паштет из кролика
- Паштет «Пасхальный» (французский рецепт)
- Паштет из копченого сыра с миндалем
- Паштет из брынзы
- Сухой таратор (болгарский рецепт)

○ Форшмаки

-
- Форшмак от Маннергейма
- Форшмак картофельный
- Форшмак с рыбой
- Форшмак по-еврейски
- Форшмак из картофеля, мяса и сельди
- Форшмак из сельди с говядиной
- Форшмак «Рижский»
- Форшмак овощной
- Форшмак из говядины
- Форшмак (старинный рецепт)
- Форшмак из телячьих мозгов

И. В. Лукьяненко
Аппетитные колбасы и паштеты

Что необходимо знать о мясопродуктах

Мясо

Мясо является основой рациона большинства людей. Из него можно приготовить много вкусных и питательных блюд, оно быстро и на длительное время дает чувство насыщения. Мясо – это источник белка, незаменимых аминокислот, железа и других важных для человека веществ.

В пищу употребляют мясо, внутренние органы и кровь домашних и диких животных и птицы. Сорт мяса определяют по тому, из какой части туши оно взято, а также в каком количестве содержит составные части, уменьшающие питательную ценность мяса, особенно кости и соединительные ткани. При торговой сортировке исходят, как правило, из количества костей в мясе. По этим показателям мясо крупного скота делится на три, а мясо мелкого – на два торговых сорта. Приступая к приготовлению пищи, особое внимание следует обратить на содержание соединительной ткани – от этого зависит способ приготовления мяса. Мясо крупного скота, отдельные пучки мышц которого значительно различаются по составу, подразделяется на четыре сорта, а мясо мелкого скота – на три сорта.

Свежее мясо поступает в продажу в остывшем или охлажденном виде. В первом случае мясо остывало при обычной комнатной температуре, во втором его быстро охладили до 4 ˚С. Последнее лучше сохраняется и более вкусно.

После убоя животного мясо должен проинспектировать ветеринарный врач, определяющий пригодность мяса для использования в пищу, его категорию и подтвердить это печатью.

Туши животных классифицируют по трем категориям (сортам):

I – туши молодых животных, отличающиеся хорошо развитой мышечной тканью;

II – туши животных с менее развитой мышечной тканью, а следовательно, и с меньшим выходом мякоти;

III – туши с недостаточно развитой мышечной тканью.

Также существует такая классификация:

а – мясо пригодно к употреблению;

б – мясо пригодно к употреблению, но при этом обладает более низкой питательной и потребительской ценностью;

в – мясо условно пригодно к употреблению. Речь идет о мясе больных животных, которое может быть использовано лишь после специальной обработки;

г – мясо не пригодно к употреблению (зараженное или с признаками разложения);

д – мясо дикого кабана или домашней свиньи, свободное от трихин.

Доброкачественное мясо имеет розовый или красноватый цвет, упругую консистенцию и свежий приятный запах. Жир чисто-белый или желтоватый, костный мозг розоватый, заполняет полую часть мозговых костей. Испорченное мясо приобретает пятнистый или сероватый цвет, упругость его уменьшается, запах становится сильным и неприятным, жир и костный мозг приобретают сероватый оттенок и специфический запах.

После забоя скота туши тщательно обмывают проточной водой. Транспортировка мяса и его обработка в магазинах производятся в соответствии с санитарными нормами, хранят его в закрытых прилавках.

Замораживают мясо скоростным методом, значительно понижая температуру внутри кусков мяса (до -6 ˚С). Иногда температура мяса, поступающего в продажу, составляет -18 ˚С. В результате образования в межклеточном пространстве кристаллов льда цвет мяса становится более светлым, изменяются и некоторые качества мяса. Мороженое мясо рекомендуется оттаивать по возможности медленно, большим куском и в прохладном помещении, если позволяют условия, то в подвешенном виде. При постепенном оттаивании большим куском мясной сок, образовавшийся в результате таяния кристаллов льда, вновь впитывается в мышечные волокна и первоначальное качество мяса восстанавливается почти полностью. Оттаявшее мясо годится для приготовления всех мясных блюд, кроме прозрачного бульона или бульона для студня.

В состав любого мяса входит мышечная, соединительная, жировая и костная ткань. Для кулинарии важнейшей является мышечная ткань, составляющая около 35 % от массы белкового вещества. Мышечные волокна содержат студенистые нити и жидкость. Они группируются в мышцы. На мышцах, а в жирном мясе и между мышечными волокнами находится жир. Основные составные части мяса – вода, белки, жир и минеральные вещества. Кроме того, мясо содержит витамины и экстрактивные вещества. Углеводы содержатся только в отдельных видах мяса и печени.

Мясо и мясные изделия содержат 30–83 % **воды**. Очень много воды в постном мясе (телятина, зайчатина, козлятина) и во внутренних органах, особенно в почках и сердце.

В жирной свинине и утятине содержится мало воды. При засолке и копчении, а также при тепловой обработке содержание воды в мясе значительно снижается.

Сок мяса содержит растворенные в белки экстрактивные вещества, минеральные вещества, витамины и частично жир.

Важнейшими **белками**, входящими в состав мяса, являются миозин и альбумин; помимо них в мясе содержится ряд других белков. Белки мяса имеют высокую питательную ценность. Миозин растворяется в подсоленной и не растворим в пресной воде. Альбумин растворяется как в соленой, так и в пресной воде. Для того чтобы миозин не растворялся в воде в процессе варки, необходимо вплоть до снятия пены варить мясо в пресной воде. Белки содержатся также в соединительной ткани – в пленках, хрящах и сухожилиях.

Соединительная ткань бывает двух цветов – белая и желтая. В белой соединительной ткани важнейшим белком является коллаген. При варке в воде коллаген превращается в желатин – белок, благодаря которому бульон застывает. Коллагеном богато мясо молодых животных, свиная кожа и кости. Желтая соединительная ткань состоит в основном из эластина – белка, который не растворяется в воде и не изменяется при кипении. Соединительная ткань размягчается под влиянием кислот. Поэтому богатое соединительной тканью мясо перед тепловой обработкой рекомендуется подержать в маринаде.

Цвет мяса отчасти зависит от оставшейся в нем крови, отчасти от красящих веществ белкового содержания. Мясо молодых и мало двигавшихся животных светлое, у старых и много двигавшихся животных – темное. В процессе варки, а также хранения мясо становится сероватым или коричневатым. При засолке, копчении и приготовлении колбас красноватый цвет сохраняют добавлением нитрита натрия или калия.

В зависимости от вида, упитанности куска мяса количество **жира** в мясе колеблется. От вида мяса зависят также и свойства жира. Говяжий жир желтый и крепкий, бараний белый и также крепкий, свиной жир мягкий и белый, жир домашней птицы очень мягкий, желтоватый. Жир располагается, как правило, вокруг внутренних органов и под кожей. В упитанном мясе жир располагается также вокруг некоторых мышц и переплетается с соединительной тканью. Жирное мясо вкуснее и сочнее постного. В ходе приготовления пищи содержащийся в мясе жир размягчается и просачивается в мышечные волокна, делая их мягче и нежнее.

Мясо содержит достаточно мало **углеводов**. Содержание крахмалообразного гликогена в печенки составляет от 1 до 5 %. Большинство видов мяса вообще не содержит углеводов, за исключением крольчатины и мяса диких животных, где их количество составляет от 0,2 до 0,5 %.

Важной составной частью мяса являются **экстрактивные вещества**, которые придают ему аромат и возбуждают деятельность пищеварительных желез. Экстрактивные вещества делятся на азотистые и безазотистые.

Азотистые экстрактивные вещества – это карнозин, креатин, ансерин, пуриновые основания и др. Экстрактивные вещества обуславливают ценность мясного бульона. Количество экстрактивных веществ в мясе увеличивается с возрастом животных. Этим объясняется лучший аромат и наваристость бульонов из мяса взрослых животных. При отваривании мяса экстрактивные вещества переходят в бульон. Экстрактивных веществ, в частности пуриновых оснований, содержится в жареном и тушеном мясе больше, чем в отварном.

Безазотистые экстрактивные вещества – гликоген, глюкоза, молочная кислота – содержатся в мясе в количестве около 1 %. По активности они значительно уступают азотистым экстрактивным веществам.

Богато экстрактивными веществами мясо старых животных, но больше всего их в мясе диких животных. Подробное изучение экстрактивных веществ затруднено, так как они не только не устойчивы к различным воздействиям, но и по-разному изменяются при каждом способе приготовления пищи. Более подробно удалось изучить состав экстрактивных веществ внутренних органов. Как показали исследования, наиболее богата экстрактивными веществами печенка (4,7–5,8 %); в других внутренних органах их количество колеблется в переделах 0,5–3 %. В крови их содержится всего 0,1 %. Специфический вкус мясным бульонам придают растворяющиеся в воде глутаминовая кислота и таурин.

В таблице приведены данные о калорийности, а также содержании воды, белков, жиров и минеральных веществ в мясе и мясных изделиях. При этом учитывалось только сырое мясо без костей и очищенные внутренние органы.

Установлено, что человеческий организм усваивает от 80 до 95 % жира и белков, содержащихся в мясе.

Таблица 1

Состав и калорийность мясных изделий (%/100 г мякоти)

Вид мяса	Воды	Белков	Жира	Минеральных веществ	Ккал
1	2	3	4	5	6
Баранина (I кат.)	65,8	16,4	17,0	0,8	225
Баранина (II кат.)	69,4	20,8	9,0	0,8	169
Говядина (I кат.)	70,5	18,0	10,5	1,0	171
Говядина (II кат.)	74,1	21,0	3,8	1,1	121
Телятина (упитанная)	72,8	19,0	7,5	0,7	147
Телятина (постная)	78,2	20,0	0,5	1,2	87
Свинина (жирная)	47,5	14,5	37,3	0,7	406
Свинина (постная)	60,9	16,5	21,5	1,1	268

Лосина (средняя)	72,9	19,0	6,0	1,1	138
Мясо кролика	69,3	21,5	8,0	1,2	162
Заячье мясо	74,1	23,5	1,0	1,2	106
Гусиное мясо (I кат.)	46,1	14,0	39,2	0,7	422
Гусиное мясо (II кат.)	60,8	18,4	19,9	0,9	260
Мясо индейки (I кат.)	63,1	20,6	15,3	1,0	227
Мясо индейки (II кат.)	65,1	24,5	8,5	1,2	179
Куриное мясо (I кат.)	65,6	20,3	13,1	1,0	205
Куриное мясо (II кат.)	69,2	22,4	7,5	0,9	161
Цыплята (I кат.)	67,2	20,6	10,5	1,2	182
Цыплята (II кат.)	72,2	22,3	4,4	1,1	132
Утиное мясо (I кат.)	35,1	11,4	53,0	0,5	540
Утиное мясо (II кат.)	59,5	17,8	21,8	0,9	276
Говяжья печенка	72,9	17,4	3,1	1,3	122
Свиная печенка	71,4	18,8	3,6	1,5	180

Говяжьи легкие	77,5	15,2	4,7	1,0	112
Говяжье вымя	72,6	12,3	13,7	0,8	180
Говяжьи почки	82,7	12,5	1,8	1,1	76
Говяжье сердце	79,0	15,0	3,0	1,0	98
Говяжий язык	71,2	13,6	12,1	0,9	177
Говяжья кровь	80,7	18,0	0,2	1,0	76
Говяжьи хвосты	71,2	19,7	6,5	0,8	149
Копченая ветчина	45,0	17,0	35,0	2,5	395
Колбаса вареная	55,0	13,7	27,9	2,0	316
Колбаса «Чайная»	72,0	12,3	11,5	2,0	162
Колбаса «Краковская» (полукопченая)	45,0	15,6	35,3	3,5	392
Колбаса «Полтавская» (полукопченая)	40,0	15,6	40,3	3,5	439

Колбаса «Московская» (копченая)	30,0	21,5	41,5	6,5	474
Сардельки	70,0	15,0	10,2	2,5	162
Сосиски	65,0	12,4	19,2	2,0	233
Паштет из печенки	—	14,5	26,2	0,7	307
Тушеная говядина (консервы)	—	15,2	13,0	—	184
Отварное куриное мясо (консервы)	—	18,4	7,8	—	154
Тушеная свинина (консервы)	—	12,3	29,0	—	320
Заливной язык (консервы)	—	15,2	15,7	—	215

Усваиваемые организмом минеральные вещества содержатся преимущественно в постном мясе и мясном соке. Известно, что в мясе имеется достаточно много калия, но точное его количество установлено еще не во всех видах мясных изделий. Особенно ценно то, что в мясе содержатся фосфор и железо. Ими очень богаты печень и другие внутренние органы. Следует учесть, что железо, содержащееся в мясе и мясных изделиях, усваивается легче, чем железо, имеющееся в растительных пищевых продуктах. Кальция в мясе очень мало. Он содержится в костях животных, поэтому большая часть его остается не использованной.

Количество кальция в пище можно увеличить, растворив кальций, содержащийся в костях. Для этого в приготовляемую пищу вместе с костями добавляют томатное пюре, кислый сок или вино.

Кроме приведенных в таблице минеральных веществ, мясо содержит сравнительно много микроэлементов: медь, магний, цинк, йод, кобальт и др. Ими также очень богата печенка. В готовой пище минеральные вещества сохраняются, растворившись в отваре или жидкости, выделившейся при тушении.

В мясе содержатся в основном витамины группы В, в мясе жирной птицы и в печенки – также витамин А, во внутренних органах – витамин С. Их количество зависит от корма животных, упитанности и вида животных и птиц. Свинина содержит значительно больше витаминов группы В, чем другие виды мяса.

Таблица 2

Содержание минеральных веществ в мясе и мясных изделиях (мг%)

Вид мяса	Калия	Кальция	Магния	Фосфора	Железа
1	2	3	4	5	6
Баранина (I кат.)	278	9	19	177	2,5
Баранина (II кат.)	352	12	24	224	3,1
Говядина (I кат.)	305	10	21	194	2,7
Говядина (II кат.)	356	12	25	226	3,1
Телятина (упитанная)	322	8	22	188	1,7
Телятина (постная)	339	8	24	176	1,7
Свинина (жирная)	246	8	17	156	2,2
Свинина (постная)	279	9	19	178	2,5

Мясо кролика	364	21	25	224	1,6
Заячье мясо	398	17	28	226	4,8
Гусиное мясо (I кат.)	—	13	—	210	1,8
Мясо индейки (I кат.)	—	24	—	320	3,2
Куриное мясо	—	12	—	200	1,5
Утиное мясо	—	13	—	—	1,8
Баранья печенка	—	7	16	300	6,4
Говяжья печенка	330	5	18	340	9,0
Свиная печенка	—	7	24	353	12,0
Бараньи легкие	—	11	19	217	10,2
Говяжьи легкие	—	10	12	195	10,0
Свиные легкие	—	9	15	230	9,1
Бараньи почки	—	10	23	233	8,0
Говяжьи почки	163	9	15	219	7,1

Свиные почки	—	8	20	233	8,0
Баранье сердце	—	7	25	181	6,0
Говяжье сердце	—	5	22	212	7,0
Свиное сердце	—	7	25	213	5,9
Бараний язык	—	9	23	166	4,8
Говяжий язык	—	7	19	162	5,0
Свиной язык	—	7	22	171	3,3
Кровь	75	8	4	31	52,6
Мозги	—	7	22	311	3,3
Копченая ветчина	288	10	20	110	2,1
Вареные колбасы	217	7	15	139	1,9
Полукопче-ные колбасы	264	9	18	168	2,3
Копченые колбасы	364	67	25	183	5,4
Сардельки	254	9	18	162	2,2
Сосиски	210	7	15	134	1,9
Тушеная говядина (консервы)	230	20	19	172	3,1

Вареное куриное мясо (консервы)	—	56	—	163	16,0
Паштет из печенки	—	37	—	265	8,3
Заливной язык	—	86	—	132	12,0

Поскольку витамины группы В растворяются в воде, значительная часть содержащихся в мясе витаминов оказывается в отваре. Содержание витаминов в мясе снижается также при прогревании. Наиболее устойчивы к различным воздействиям витамины B_2 и РР, легче разрушаются витамины B_1 и B_6. Помимо приведенных в таблице витаминов, в мясе и особенно во внутренних органах имеются также B_6, B_{12}, биотин, фолиевая кислота и др.

Дневная норма мяса взрослого человека зависит от выполняемой работы и общего количества потребляемой пищи. В нашем климате нормой считается 200–250 г мяса и мясных изделий в день. Их следует съедать в течение дня небольшими порциями во время каждого приема пищи.

Таблица 3

Содержание витаминов в мясе и мясных изделиях (мг %)

Вид мяса	A	B_1	B_2	PP	C
1	2	3	4	5	6
Баранина	0	0,17	0,15	5,80	0
Говядина	0,01	0,10	0,17	4,20	0
Свинина	0	0,93	0,16	2,70	0
Телятина	0,01	0,23	0,25	6,20	0
Мясо кролика	—	0,08	0,06	7,20	0
Гусиное мясо	0,27	0,20	0,19	5,70	0
Мясо индейки	0,18	0,06	0,08	7,00	0
Куриное мясо	0,12	0,15	0,16	6,10	0
Утиное мясо	0,27	0,32	0,19	5,70	0
Говяжья печенка	15,00	0,40	3,0	10,0	24
Свиная печенка	6,00	0,40	3,5	10,0	26
Говяжьи почки	—	0,40	2,0	—	11
Свиные почки	—	0,70	—	—	—
Сердце	0	0,60	0,90	6,80	14,00
Язык	0	0,20	0,27	5,00	0
Копченая ветчина	0	0,70	0,19	3,60	0
Вареные колбасы	—	0,34	—	—	0
Полукопче-ные колбасы	—	0,31	—	—	0

Качество мяса в значительной мере зависит от состояния, возраста животных, а также от корма. Рыбная мука, отходы

пивоваренных и дрожжевых заводов часто придают мясу специфический привкус. Также у многих животных в период течки мясо приобретает неприятный терпкий привкус (коза, баран, дикие животные). Мясо некоторых некастрированных животных (хряка, быка) вообще не пригодно к употреблению. В пищу должно употребляться только свежее мясо и мясные изделия, имеющие естественный цвет и запах. Сероватый или коричневатый цвет, неприятный привкус и слизь на поверхности мяса свидетельствуют о том, что мясо испорчено и в пищу не годится. Мясо больных животных выбраковывается уже на мясокомбинате или на бойне: таким образом гарантируется поступление в продажу только качественного мяса, колбас, консервов и других изделий.

Солонина. При засолке вследствие выделения мясного сока меняется вкус мяса и уменьшается его питательная ценность. Для засолки годится жирное мясо, так как жир способствует сохранению питательных веществ и первоначального вкуса. Постное мясо подлежит засолке только в исключительных случаях. Содержание соли в мясе может колебаться в пределах 6-12 %. Мясо должно иметь плотную консистенцию, розовый или красный – в зависимости от вида мяса – цвет, хороший запах и чистый соленый вкус. Рассол должен быть прозрачным, без осадка и пены, с приятным запахом. Мясо, засоленное с пряностями, имеет вкус соответствующей пряности. Солонину можно хранить при температуре 0–3 ˚С в течение 6-12 месяцев. Чтобы приготовить вкусную пищу, солонину прежде следует вымачивать.

Полуфабрикаты. Мясо, заранее нарезанное кусками и готовое к употреблению, продается в продовольственных магазинах в мелкой упаковке или в кулинарных магазинах без упаковки на вес.

Для полуфабрикатов используется свежее охлажденное мясо, на упаковке указываются вид мяса, категория, сорт, название полуфабриката, вес и дата приготовления.

Субпродукты. Внутренние органы, кровь, головы поступают в продажу в свежем или мороженом виде. По питательной ценности субпродукты подразделяют на две категории. К первой категории относятся язык, почки, печень, мозг, сердце, вымя, диафрагма, хвосты и обрезки мяса, остающиеся при разделке туши. Ко второй категории относятся головы, ноги и пр.

Мясные консервы. В герметически закрытых банках хранят мясо, внутренние органы, колбасную массу, ветчину, паштет и другие изделия из мяса. Часто мясо консервируется вместе с овощами и зернопродуктами: рисом, макаронами, бобами.

Консервы стерилизуются в автоклавах при высокой температуре (до 130 ˚С), поэтому мясо в них хорошо размягчено и готово к употреблению. Покупая консервы, следует проверить, целая ли банка, плотно ли закрыта крышка и нет ли вздутия. Консервы необходимо хранить в прохладном помещении.

Колбасы. Колбасы изготовляют из говядины, свинины, телятины и субпродуктов. В колбасную массу добавляют соль, перец, мускатный орех, пряности, чеснок и пр., а также нитрит натрия – для сохранения цвета. Сорт колбасы определяется по сорту мяса, из которого она приготовлена. Большинство сортов колбасы коптят – это увеличивает срок хранения и улучшает вкус. По способу приготовления колбасы делятся на вареные, полукопченые и копченые.

Вареные колбасы прогревают в дыму, потом варят при 75–80 ˚С или на пару. Вследствие высокого содержания воды они не подлежат долгому хранению. Вареные колбасы высшего сорта содержат в большом количестве свинину, шпик и пряности. В докторской и детской колбасе свинина и шпик измельчены вместе с говядиной.

Мясной батон по составу сходен с вареной колбасой. Заправленная колбасная масса кладется в формы и запекается. После охлаждения ее упаковывают в целлофан или пергамент. В мясном батоне воды на 2–5 % меньше, чем в вареной колбасе. Сардельки и сосиски являются разновидностью вареных колбас. Их изготовляют из говядины и свинины; колбасную массу кладут в целлофан или тонкие кишки. При варке и жарке они быстро прогреваются. В пищу их употребляют всегда после горячей обработки. Полукопченые колбасы после варки длительное время коптят и сушат, поэтому они содержат меньше воды и сохраняются гораздо лучше, чем вареные колбасы. К полукопченым колбасам относятся также похожие на сосиски охотничьи колбаски. Копченые колбасы из всех колбасных изделий содержат наименьшее количество воды и, помимо приятного вкуса, обладают хорошей сохранностью. По способу приготовления их подразделяют так:

1) сырокопченые, или твердокопченые, колбасы. Их коптят в холодном дыму 6–7 дней и затем сушат в течение двух месяцев. Содержание воды в них таким образом падает до 25–40 %;

2) варено-копченые колбасы, или колбасы летнего копчения. Эти колбасы сначала коптят, затем варят, вновь коптят и затем уже сушат. Колбасы летнего копчения мягче и сочнее твердокопченых, содержание воды в них составляет 35–40 %;

Ливерные, кровяные и студневые колбасы, а также паштеты и студни изготовляют из различных субпродуктов по

установленным рецептам. Их сорта определяются в зависимости от качества сырья. Все эти изделия содержат много воды (до 75 %) и поэтому не подлежат длительному хранению.

Копченое мясо. Коптят преимущественно свинину, реже говядину и баранину. По способу приготовления мясные изделия подразделяются на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и жареные.

Копченая свинина подразделяется в соответствии со способом приготовления и куском следующим образом:

1) ветчина – окорок или лопатка с костью;

2) рулет – лопатка, корейка, грудинка или окорок: кости удаляются, мясо сворачивается рулетом и равномерно перевязывается шпагатом;

3) копченые корейка, карбонад, филе и бекон приготовляются по специальным рецептам из соответствующего куска туши. Копченые мясные изделия в целом хорошо сохраняются.

Изменение веса мяса при приготовлении пищи

При прогревании мышечные волокна сокращаются и выделяют большую часть содержащейся в них воды. В результате мясо значительно уменьшается в весе. Это зависит от вида мяса и способа его приготовления, а также вида кулинарной обработки мяса.

Сырое мясо берут из расчета на одного человека на одну порцию: мякоти 100–120 г, мясо с костью – 150 г.

Таблица 4

Содержание витаминов (мг%) в мясе и мясных изделиях

Вид мяса	Способ приготовления	% убыли
1	2	3
Говядина	Варка большим куском	38
	Тушение	37—40
	Жарка	35—37
	Жарка фарша	27—30
Баранина	Варка большим куском	36
	Тушение и жарка большим куском	37
	Тушение маленьких кусков (рагу)	30
	Жарка фарша	27—30
Свинина	Варка большим куском, тушение ломтиками	40
	Тушение, жарка	32
	Жарка фарша	27

Телятина	Варка большим куском	36
	Тушение, жарка	37
	Жарка с панировкой	27
Мозги	Варка	25
	Жарка (после варки)	(25+8)
Язык	Варка с последующей очисткой	36
Почки	Варка	47
	Жарка	40
Печень	Варка	30
	Жарка маленькими кусками	23
Сердце	Варка, тушение	43
	Жарка в полуфритюре*	51
Домашняя птица	Варка целиком	25
	Обжаривание в полуфритюре	33
	Жарка филейной части	12
Курица	Тушение, жарка	31
Индейка	Тушение, жарка	27
Гусь	Тушение, жарка	40
Утка	Тушение, жарка	35
Дичь	Варка целиком	25
Рябчик	Тушение, жарка	25
Кролик, заяц	Варка, жарка, тушение	25
	Жарка мякоти	12
	Обжаривание в полуфритюре	35

Фарш (20 % белого хлеба)	Приготовление котлет на пару или тушение в соусе	12
	Жарка рубленых котлет, биточков, шницелей	19—20
	Жарка котлет	22
	Жарка тефтелей и рулетов	15
Колбасы и копченое мясо	Жарка	10

* Жарка в полуфритюре – жарка продукта путем погружения его в жир наполовину или на ⅓.

Предварительная обработка мяса

Выдерживание. Вскоре после убоя у животных наступает оцепенение мышц. Мясо становится жестким и безвкусным. Мясо птицы и молодых животных нередко употребляют в пищу до начала оцепенения, хотя после того, как оцепенение прошло, мясо гораздо вкуснее. При обычной температуре оцепенение у домашней птицы длится 1–3 ч, у телятины – 4–8, у баранины и свинины – 8-12 ч. Говядина, а также мясо старых диких животных и птиц вследствие высокого содержания соединительной ткани нуждается в более длительном выдерживании в холодном месте. Выдерживать мясо следует в подвешенном виде. С говяжьей туши предварительно снимают шкуру, мясо диких животных и дичь выдерживают вместе со шкурой, перьями. Выдерживание мяса производится при температуре не выше 8 ˚С, ибо в этом случае не происходит развития микробов, а содержащиеся в мясе ферменты (органические вещества) образуют различные новые соединения, благодаря чему мясо становится более мягким и вкусным. Говядину выдерживают либо при температуре 2–4 ˚С на продолжении 10–12 дней, либо 6–8 ˚С в течение 7–8 дней, дичь и мелких животных – в пределах 5–7 дней. Дальнейшее выдерживание может закончиться порчей мяса, так как в размягченном виде оно является благоприятной средой для

развития микробов. Поэтому, чтобы мясо стало мягким, его маринуют.

Размораживание. Размораживать мясо необходимо постепенно. При постепенном размораживании влага значительно лучше впитывается в мышечные ткани, уменьшаются потери сока и мясо остается более сочным и вкусным. Производят размораживание при пониженной температуре в холодильнике или специальном погребе.

В условиях комнатной температуры мясо размораживают непосредственно перед приготовлением.

Недопустимо хранить размороженное мясо – его необходимо сразу же использовать для приготовления блюд.

Мойка мяса. Моют мясо только большими кусками, желательно под струей воды – в этом случае происходят гораздо меньшие потери питательных элементов продукта.

Удаление костей, сухожилий, жира и пленок. Кости требуется удалять в соответствии с рецептурой блюда, для приготовления которого мясо будет использоваться. Чаще всего кости приходится удалять при предварительной обработке, когда планируется приготовление порционных жареных, запеченных или тушеных блюд.

В процессе удаления костей стараются придерживаться естественного направления и разделения мышечных волокон. При этом необходимо следить за тем, чтобы мышечная ткань как можно меньше повреждалась. Режут мясо преимущественно вдоль кости, в местах, где мышечная ткань тоньше.

Удаление сухожилий, жира и пленок также будет зависеть от кулинарного предназначения мяса. Сухожилия и пленки не удаляют, если мясо, к примеру, планируется использовать в отварном виде. Но их обязательно нужно срезать с мяса, которое будет жариться.

Когда же большие куски мяса предполагается тушить или запекать, пленки нужно снять только лишь с поверхности. В этом же случае удаляют излишки жира.

Вымачивание. Мясо с кровью некоторое время вымачивают в холодной воде, затем промывают и лишь затем ставят варить. Солонину вымачивают в холодной воде (ниже 15 °С). Продолжительность вымачивания слабосоленого мяса (менее 8 % поваренной соли) составляет 3–5 ч, такое мясо можно варить, и не вымачивая. Слишком соленое мясо вымачивают до 24 ч, меняя при этом воду через 1, 2, 3, 6 и 12 ч.

В результате вымачивания вес мяса увеличивается на 7-10 %, содержание соли падает примерно до 3 %.

Формование и разделение на порции. Мясо необходимо

нарезать поперек мышечных волокон. У нарезанного таким образом мяса практически отсутствуют грубые волокна, оно легко поддается формованию, а после тушения или жарки остается достаточно мягким. Разделенное на порции мясо необходимо отбить на доске, смочить в холодной воде, после чего формовать с помощью ножа, сглаживая боковые стороны и поверхность.

Опаливание. На ощипанной птице, как правило, остается пух. В этом случае прибегают к опаливанию. Птицу обсушивают полотенцем или обильно натирают мукой, затем расправляют крылья и лапки и держат над огнем. После опаливания птицу промывают.

Скобление. Поверхность жирной свинины скоблят острым ножом. Таким способом шпик очищается лучше всего. Скоблят также постную говядину, когда хотят получить нежную и сочную массу без соединительной ткани. Мясо скоблят неострым ножом или краем металлической ложки. Если нож будет острый, то в наскобленное мясо попадет и соединительная ткань, тогда как тупой нож извлечет только мягкое мясо. Скобленое мясо употребляется в приправленном виде для приготовления мяса по-татарски, его можно смешать с вымоченным белым хлебом и употребить для приготовления жареных блюд из фарша.

Отбивание. Ломти мяса и нарезанные для жарки куски отбивают (рис. 1, *а*), чтобы мясо стало мягче.

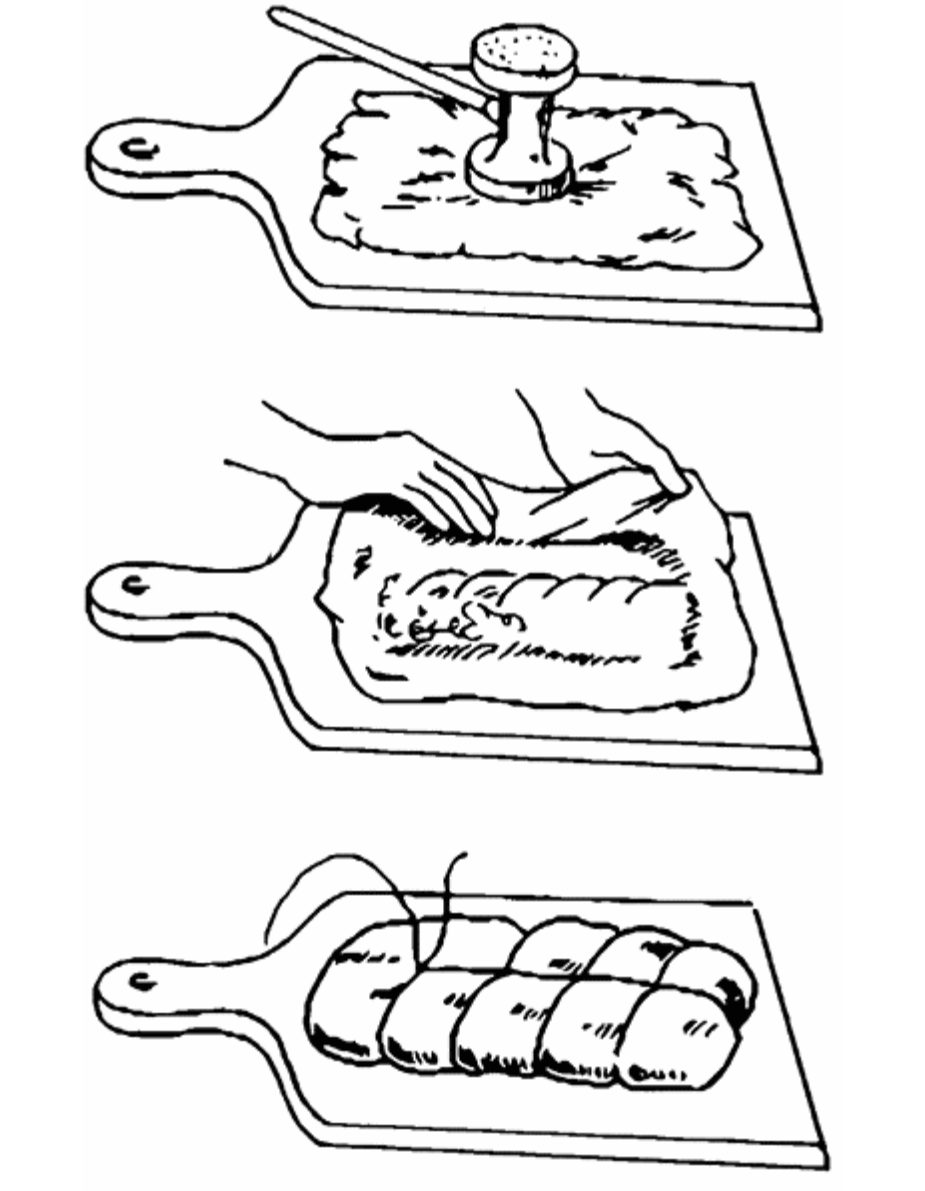

Рис. 1. Обработка мяса:

а – отбивание и формование куска мяса; б – фарширование; в – обвязка рулета

Если мясо молодое, отбивать его не обязательно. Для отбивки используется деревянный или металлический молоток-секач. У некоторых металлических молотков с одной стороны находится

острый нож, которым разрезают пленки. Мякоть слегка отбивают гладкой стороной молотка или спинкой ножа. Чтобы мясо не прилипало к молотку, молоток время от времени опускают в холодную воду.

Маринование. Органические кислоты (уксусная, лимонная, молочная, винная и аскорбиновая) делают мясо более мягким и нежным. Поэтому мясо старых, диких животных, птиц и говядину перед приготовлением зачастую выдерживают в кислом растворе. Иногда маринуют также мясо молодых животных, чтобы придать ему специфический вкус. Продолжительность маринования мяса старых животных составляет до 1 недели, для заправки необходимо несколько часов, в зависимости от крепости маринада. Маринада должно быть столько, чтобы он едва покрывал мясо. Маринуя мелкие куски мяса, следует помнить, что каждый кусок должен быть со всех сторон окружен маринадом, однако в излишнем количестве маринад растворяет слишком много полезных веществ, входящих в состав мяса.

Обычно маринад готовят из расчета на 1 кг мяса 1 стакан маринада. Жидкость должна быть холодной (4–6 ˚С).

В качестве маринадов можно использовать:

• простоквашу или сыворотку; мясо держат в них 2–3 дня, время от времени перемешивая;

• вино или кислый фруктовый сок: яблочный, смородинный, лимонный;

• столовый уксус (2–3 %) с различными приправами: репчатым луком, перцем, лавровым листом, гвоздикой и зеленью;

• пряные соусы с растительным маслом, уксусом, вином или соком.

Во время маринования мясо должно находиться в холодном помещении, при температуре ниже 8 ˚С.

Измельчение. Для приготовления некоторых жареных и сырых мясных блюд мясо необходимо измельчить. Измельчают обычно мясо второго сорта. Подвергают рубке также колбасу, ветчину, вареное и жареное мясо. Мясо, предназначенное для рубки, следует нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и затем измельчить на специальной доске. К сырому рубленому мясу добавить немного воды и приправы; белый хлеб и картофель добавлять нельзя. Также мясо измельчают в мясорубке. Рубленое мясо используют для приготовления соусов, запеканок и т. п.

Панирование. Поверхности обжариваемых пищевых продуктов обваливают в яйце с мукой или в молотых сухарях. Благодаря этому влажные поверхности продуктов становятся более сухими, лучше обжариваются, мясо сохраняет сочность и жир. В некоторых случаях мясо обваливают в муке и яйце

повторно.

Перевязывание. Поскольку мясо сохраняет в готовом виде ту форму, которую ему придали в сыром виде, то ножки и крылышки кур и других птиц связывают так, чтобы тушка птицы стала округлой. Жаркое, неровное по форме, перевязывают в виде толстой колбасы. Мясо боковой части туши посыпают пряностями или покрывают начинкой и сворачивают в виде равномерного по толщине рулета. Перевязывают льняной бечевкой.

Маленькие рулеты обвязывают шпагатом, один конец которого оставляют незакрепленным. Длина шпагата не должна быть более 25 см, так как слишком длинный шпагат трудно развязывать.

Шпигование. Постное мясо шпигуют. Брусочки шпика длиной 5–6 см и толщиной 0,5 см вводят в мясо шпиговкой или втыкают в проколы в мясе, сделанные острым ножом. Жирное мясо шпигуют для улучшения вкуса кусочками репчатого лука, чеснока, петрушкой, сельдереем, яблоками или очищенными от косточек сливами. В свернутое рулетом мясо брусочки шпика или кореньев помещают внутрь, проколов в этом случае не делают.

Хранение мяса

Охлаждение и замораживание мяса. Для того чтобы мясо сохранить впрок, его охлаждают и замораживают. Если хранить нужно длительное время, его замораживают в холодильнике. При охлаждении температура мяса понижается от 0 до -4 ˚С. По сравнению с замороженным в охлажденном мясе не происходят необратимые изменения, оно более полно созревает, вследствие чего приобретает лучший внешний вид, вкус и питательность. При замораживании температура в мясе понижается до -8 ˚С и ниже. Замораживание характеризуется превращением влаги мяса в лед, следовательно, прекращением жизнедеятельности микроорганизмов в большей степени, чем при охлаждении.

Полное замерзание влаги в мясе наступает при температуре, равной -55…-65 ˚С. При температуре минус -18…-22 ˚С, до которой рекомендуют замораживать мясопродукты, предназначенные для длительного хранения, вымерзает около 90 % всей воды.

Увеличение продолжительности сроков хранения мяса и мясопродуктов без понижения их качества имеет большое значение.

Хранение жареного мяса. Размороженное мясо нарезать на куски по 250–300 г с косточками или без них, пересыпать солью и выдержать 2 ч. В медном тазу разогреть топленое свиное сало и

обжарить подсоленное мясо до готовности. После этого выложить мясо в любую другую посуду (лучше эмалированную) и залить кипящим жиром. Остывшее сало слегка присыпать сверху солью. Залитое жиром мясо еще продолжает некоторое время дожариваться в нем, поэтому закладывать мясо в емкость необходимо тогда, когда волокна еще не начали разделяться, но уже готовы к этому. Обычно в этот момент мясо светло-коричневого цвета. Такое мясо хорошо хранится до 1 года даже в теплом помещении. Однако следует помнить, что, вынув несколько кусочков мяса и нарушив поверхностный слой жира, необходимо восстановить его. Для этого достаточно разогреть немного жира и залить им поврежденное место.

Нормы хранения мясных продуктов в холодильниках. Охлажденную говядину, свинину и баранину при температуре +1…-1 ˚С и влажности воздуха 80–85 % можно хранить 10–20 суток. Мороженое мясо – говядину, свинину, баранину, субпродукты, солонину в рассоле, копчености, жир-сырец хранят при температуре от 0 до -18 ˚С 4–6 месяцев, птицу битую и мороженую – 8-10 месяцев, а после охлаждения – 7 суток.

Нужно знать, что процесс размораживания мяса сопровождается некоторыми изменениями свойств продукта, в частности появлением ярко-красной окраски, потерей упругости.

Сало

Салом называется пищевой продукт, получаемый топлением сала-сырца. Сало-сырец, или собственно сало, представляет собой жировую ткань, которую снимают с туш свиней, баранов и крупного рогатого скота.

Жировая ткань является разновидностью соединительной ткани. Различают внутреннее и наружное сало.

Состоит жировая ткань, подобно всем остальным живым тканям, из клеток. Жировые клетки называются липоцитами (от греч. «липос» – жир). Каждый липоцит несет в себе, в своей внутриклеточной жидкости (цитоплазме) каплю жира. Этот жир состоит из нейтрального жира, холестерина, жирных кислот, небольшой примеси гликогена и пигмента липохрома, придающего жиру желтоватую окраску. Между липоцитами в большом количестве проходят кровеносные сосуды, прочные коллагеновые волокна, нервы, ретикулярные и эластичные волокна. Еще жировую ткань составляют тучные клетки (лаброциты), гистиоциты, лимфоидные элементы и фибробласты.

Жиры играют в организме животных (и человека также) очень важную роль. Жиры делают возможным энергетический обмен и регулируют обмен веществ. Жир консервирует в себе колоссальное количество энергии, которая высвобождается в результате его расщепления на глицерин и жирные кислоты.

Содержащийся в жировой ткани холестерин – жироподобное вещество – принимает непосредственное участие в синтезе многих веществ. За сутки каждые 500 мг холестерина в организме человека, например, окисляются до желчных кислот, а еще 40 мг производят гормоны и витамин D_3.

Жиры участвуют в водном обмене. Образование жира происходит за счет расходования воды, а ограничение ее поступления в организм уменьшает образование жира. Именно поэтому желающие похудеть часто спустя несколько дней после начала голодной диеты набирают в весе: ощущая недостаток энергии, организм начинает накапливать страховочные запасы жира за счет поступающей воды. В то же время активная физическая работа, требующая большого количества энергии, буквально сжигает жиры, но при этом высвобождается вода – через потоотделение.

Кроме того, жировая ткань служит великолепным теплоизолятором, поскольку жир не пропускает тепло. Моржи, тюлени, киты, пингвины и прочие животные, обитающие в холодной воде, обладают невероятно развитой жировой тканью.

Для того чтобы получить чистый жир, жировое вещество вытапливают. При этом образуется топленый жир и шкварки, представляющие собой остатки клеточных стенок. Определение «чистый жир» не совсем соответствует действительности, потому что жировые продукты, потребляемые в пищу, состоят не из одних жиров, но и фосфолипидов и прочих липоидов – жироподобных веществ.

Интересно

• При выборе свинины достаточно попробовать сало этой свиньи: если оно вкусное и с тонкой шкуркой, с приятным ароматом и вкусом, то и все мясо этой свиньи тоже будет хорошее.

• При выборе баранины надо обратить внимание, чтобы жилы были мягкие: чем они мягче, тем нежнее мясо и тем, соответственно, вкуснее будет колбаса.

• Специи для мяса лучше брать свежемолотые. Они придают колбасам особенный аромат и послевкусие.

• Колбаски прокалывают не зря: так они получатся более вкусными и сочными.

• Для того чтобы колбаса не была сухой, можно добавлять сливки, а мясо покупать пожирнее.

К наиболее распространенным пищевым животным жирам относятся свиной, говяжий и бараний. Топленое сало этих трех видов содержит твердые предельные (насыщенные) жирные кислоты. Именно поэтому сало тугоплавко.

Температура плавления говяжьего и бараньего жира превышает 44 ˚С, свиное сало более легкоплавко. Усвоение сала напрямую зависит от температуры его плавления. Свиной жир и шпик легко усваиваются, а кроме того, содержат необходимую организму линолевую кислоту.

Потребление сала хоть и рекомендуется в небольших до смешного количествах, тем не менее важно для нормального пищеварения. При этом количество животного жира в виде соленого или копченого сала (или в виде ингредиента различных блюд) должно превышать количество жиров растительного происхождения. Идеальной считается пропорция жиров в составе суточного рациона как 70–80 % животного жира и растительного – 20–30 %.

Как выбрать сало:

1. Наилучшим считается сало со спинной и боковой частей туши толщиной не менее 2,5 см (без учета толщины шкурки), которое называется шпиком.

2. Сало, взятое вдоль хребта, жесткое – там проходит тонкая жилистая пленка.

3. Консистенция сала должна быть упругой.

4. Цвет сала должен быть белым или нежно-розовым, а не желтым или сероватым, что характерно для сала, взятого от старого животного.

5. Сало хряков обладает слишком резким характерным запахом.

6. Выбирая сало, необходимо обратить внимание на шкурку. Желательно, чтобы она была осмоленной с помощью соломы.

7. Разумеется, сало надо брать только от здоровых животных.

Интересные факты о сале

Факт № 1. Миф о том, что украинцы едят больше всех сала, был разрушен в 2012 году. Именно тогда был проведен опрос среди представителей 16 стран-участников Евро-2012 по их вкусовым пристрастиям, а затем еще и проанализированы данные Евросоюза и ООН по выращиванию и употреблению самых разных продуктов сельского хозяйства. Выяснилось, что в поедании сала украинцы не лидируют – они находятся лишь на 13 позиции. И вообще свинины едят примерно 50 г в сутки.

Факт № 2. Сало в шоколаде – не выдумка. Конфеты с таким названием производятся в Украине и пользуются большим спросом у туристов.

Факт № 3. Названия разные – суть одна:

• шпик – солено-копченое сало;

• бекон – соленое сало с мясными прожилками;

• смалец – топленое сало;

• шкварки – обжаренные маленькие кусочки сала.

Факт № 4. Вкус сала зависит от рациона питания свиней. Домашние свиньи, вскормленные свеклой, картошкой, кашами, объедками со стола хозяев и побалованные желудями, дают самое вкусное сало. А вот быстро вскормленные на фермах, с использованием добавок, стимулирующих рост, дают сало с химическим привкусом.

Факт № 5. Идеальным считается сало толщиной 4 см, от 2,5 до 5 см – пригодным. Менее 2,5 и более 5 см обычно отбраковывается и используется для других блюд, но не для засола.

Факт № 6. 27 августа в Украине отмечается день сала. Во

Львове есть ресторан-музей сала с одноименным названием «Сало». Там можно увидеть скульптуры и композиции из сала, картины и многое другое.

Факт № 7. В 2011 году в украинском городе Луцк был создан самый большой футбольный мяч из сала обхватом более 6 м. Он был сшит прочными нитками из 34 секций с темной (натертой перцем) и белой шкурками. Всего на приготовление шедевра понадобилось около 600 кг сала.

Факт № 8. Самым знаменитым сортом сала в мире считается Лардо ди Колонната (Lardo di Colonnata), которое готовится в одноименной итальянской деревушке. Сало готовят по особому рецепту, выдерживая под гнетом в мраморных ваннах, в горных пещерах не менее полугода.

Факт № 9. Историки считают родиной сала Италию, где еще 3000 лет назад салом кормили рабов. Небольшое количество продукта обеспечивало энергией и давало силы для тяжелого труда в каменоломнях. Чуть позже сало стали есть бедные люди – они и придумали самые разнообразные блюда из этого продукта. А потом уже сало пришло и на столы патрициев, однако не в простом виде, а с ананасами, розмарином и другими специями.

Факт № 10. В Средневековье монахи изготавливали из сала свечи. Они были некачественными – сильно коптили, однако давали свет длинными зимними вечерами, а значит, возможность переписывать книги, сохраняя историю для потомков. Эти свечи очень любили крысы, поэтому монахи несли круглосуточную охрану ценного материала. А потом и сами стали есть, приговаривая: «Сало относится к свинье так же, как вино и розги к виноградной лозе».

Факт № 11. В СССР сало входило в паек члена ЦК КПСС из расчета 50 г в сутки.

Факт № 12. Лыжники натирали салом лыжи для того, чтобы они лучше скользили. Гораздо позже появились специальные пасты и покрытия.

Факт № 13. Сало, как и свинину, запрещено есть представителям некоторых религиозных групп, например мусульманам и евреям.

Факт № 14. Жареное сало весьма вредно для организма, к тому же оно теряет множество своих полезных свойств. Сырое сало есть также не рекомендуется в связи с возможностью инфицирования.

Факт № 15. Есть сало натощак – не только дурной тон, но и вред для организма: создается запредельная нагрузка для поджелудочной железы, что приводит к весьма неприятным симптомам.

Факт№ 16. Сало является хорошей закуской к водке. Оба эти продукта высококалорийны, а значит, быстро насыщают. Кроме того, сало – жир, обволакивающий стенки желудка, что обеспечивает медленное, постепенное всасывание и усвоение алкоголя, а значит, уменьшает симптомы опьянения.

Факт № 17. Сало содержит большое количество холестерина. Однако гораздо меньше, чем сливочное масло, крабы и креветки. Поэтому сало полезнее сливочного масла.

Факт № 18. Сало высококалорийный продукт, в 100 г содержится более 700 Ккал. Поэтому большое количество сала употреблять не стоит.

Факт № 19. Употребление до 50 г сала в сутки полезно. В таком количестве оно обеспечивает организм человека витаминами A, E, D, холестерином и селеном, оказывает послабляющее действие и мягкий желчегонный эффект. В комбинации с чесноком полезные свойства сала усиливаются.

Факт № 20. В последнее время становится модной «сальная диета», основанная на употреблении свиного сала без ограничений, но зато с полным исключением других продуктов. Подобная диета если и поможет сбросить несколько килограммов за счет шока для организма, весьма вредна для организма. Сало рекомендуется употреблять умеренно, вспоминая Гиппократа, который говорил, что все яд и все лекарство – разница лишь в дозе.

Хранение сала

Для того чтобы сохранить сало на продолжительный срок, необходимо куски шпика очистить от соли, плотно уложить в эмалированное ведро, залить растопленным свиным жиром и поместить в погреб.

Куски должны быть полностью покрыты застывшим жиром. В летний период при обычном хранении шпик может пожелтеть, приобрести неприятный привкус, а залитый смальцем он остается светлым на вид и вкусным.

Кровь

Для получения качественных продуктов из крови, независимо от их назначения, должен быть обеспечен высокий санитарный уровень производства. Это обусловлено тем обстоятельством, что кровь является питательной средой для микроорганизмов.

Доказано многими исследованиями, что кровь здоровых животных, как правило, стерильна. Даже небольшого отрезка времени, в течение которого перерезают кровеносные сосуды, достаточно, чтобы в кровь попало значительное количество микробов, смытых с ножа. В дальнейшем обсеменение увеличивается, но в течение некоторого времени вследствие бактерицидных свойств крови микробы не размножаются, а некоторые из них даже погибают: например, гнилостные в течение первых 1,5 ч после изъятия крови отмирают и лишь затем начинают размножаться. Для негнилостных сапрофитов бактерицидные свойства сохраняются до 5 ч; менее выражена бактерицидность крови для кишечной палочки.

Чем выше санитарные условия сбора крови и ее первичной обработки, тем больше бактерицидный эффект. Это подтверждается не только микробиологическими исследованиями, но и органолептически.

Так, в пищевой крови при хранении более продолжительный срок не обнаруживают признаков порчи в результате того, что она меньше обсеменяется микроорганизмами в процессе сбора и обработки, чем техническая.

Кровь, собранная полым ножом в стерильные сосуды, может храниться без признаков порчи при температуре 2–4 ˚С в течение 3 суток, при 0 ˚С – до 10 суток и при – 5–6 ˚С – до 1 месяца. Несоблюдение необходимого комплекса санитарных мероприятий при заготовке крови может привести к тому, что в нее попадут патогенные микробы. Такая кровь и продукты из нее могут стать источником заражения людей и животных.

Для приготовления кровяных колбас обычно используют свежую свиную, телячью или бычью кровь, причем последняя предпочтительнее телячьей, поскольку та при варке плохо затвердевает. Свежую кровь, собранную при убое скота, чтобы она не свернулась, горячей перемешивают деревянной палкой, наматывая на нее нити белка фибрина (он способствует свертываемости крови). Лишенная фибрина кровь – она называется дефибринированной – лучше сохраняется. Такая кровь используется для приготовления кровяной колбасы. Посоленную кровь (соль в посуду с кровью добавляют перед взбиванием)

можно некоторое время хранить в холодном месте в плотно закрытой посуде.

Чтобы проверить, пригодна ли кровь для приготовления колбасы, ее необходимо взболтать и процедить через сито, а после этого налить небольшое количество крови на ладонь. Если при движении ладони кровь легко растекается и равномерно окрашивает ладонь, она пригодна к употреблению. Если кровь не оставляет на ладони красного следа и как бы свертывается при ее движении – она испортилась.

Свежую дефибринированную кровь размешивают, солят (на 1 кг крови берут 1 ст. л. соли) и помещают в холодное место или в холодильник на 1 ч. Пока кровь охлаждается, готовят остальные ингредиенты фарша кровяной колбасы. Обычно для этого используют мясную обрезь с шеи и других частей, шпик и его шкурку, мягкие части головы и сухожилия.

Посол

Посол мяса, сала и других продуктов – один из самых распространенных способов, который позволяет увеличить срок их хранения. Посол является также одной из обязательных технологических операций при приготовлении колбас, окороков, ветчины, домашних копченостей.

Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. Сами микроорганизмы, развитие которых задерживается солью, не уничтожаются. Поэтому засолка не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Мясо, предназначенное для посола, должно быть только от здоровых животных, свежее и доброкачественное.

Оптимальная температура процесса – 2–4 ˚С. При более высокой температуре одновременно с посолом могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температурах ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются неравномерно, медленно и недостаточно.

При посоле изменяется структура мяса. В результате, просаливаясь, мясо приобретает более нежную, сочную консистенцию, приятный вкус и запах, ветчинный аромат.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. При простом посоле используется только соль. Такой посол применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика. В сложный рассол, кроме соли, добавляют сахар и пряности. Поваренная соль изменяет естественную окраску мяса, поэтому для придания солонине естественного розового цвета применяют нитрит натрия.

Приготовление рассола

Воду в количестве 45–50 % от веса сырья следует прокипятить и добавить соль из расчета 150 г на 1 л, сахар – из расчета 25 г на 1 л, черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок или другие пряности и приправы – по вкусу.

Не будет лишним рассол профильтровать, так как в соли иногда попадаются нерастворимые включения (камешки, песок, порода).

Способы посола сырья

Мясо и мясопродукты обрабатывают тремя способами: сухим (сухой солью или соленой гущей), мокрым (в рассоле) или смешанным.

Посол сухой солью

Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов, сала, так как жировая ткань теряет влаги меньше, чем мясо. Куски сала или жирного мяса натирают сухой солью или гущей посолочной смеси и укладывают рядами в тару (деревянные ящики, плотные мешки, кадушки), перекладывая каждый ряд солью. Качество продукта выше при более плотной укладке кусков, поэтому на мясо лучше положить гнет.

Посол ведется в прохладном темном помещении. Потери мясного сока достигают 8-10 % в результате сильного обезвоживания мясопродуктов, расход соли – около 10–13 %. При таком способе продукт крепче просаливается, но велики и потери.

Посол в рассоле, или мокрый

Мясопродукты укладывают в бочки, кадки, пластмассовые ящики и заливают холодным (2–4 ˚С) рассолом. Сверху на мясо необходимо поставить гнет (деревянный круг с грузом), емкость закрывают крышкой или обвязывают плотной тканью (серпянкой, мешковиной). Сырье выдерживают в рассоле 3–5 дней. Продукт получается умеренной солености (6–7 % соли). При этом выход солонины увеличивается на 10–15 % (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой. Этот способ позволяет регулировать степень посола, то есть получать желаемую концентрацию соли в продукте. Рассол для мяса можно сделать малосоленым – 14–16 % соли (по массе), нормальным – 18 % и соленым – 20 % и выше. С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12 %, иначе продукт начнет быстро портиться. Это наиболее распространенный способ посола.

Смешанный посол

Применяется для получения солонины, которой предстоит длительное хранение. Куски сначала натирают солью или

посолочной смесью и укладывают в бочки, пересыпая каждый ряд солью. Пригнетают и выдерживают 3–4 дня. Затем мясо заливают холодным рассолом так, чтобы он полностью закрыл мясо, и выдерживают в нем солонину от нескольких суток до нескольких недель. По окончании посола продукт подвешивают для отекания, проветривания и обсушки.

Копчение

Копчение основывается на тлении древесины, разогретой до определенной температуры. Прямой или косвенный контакт проходящих тепловую обработку продуктов с открытым пламенем полностью отсутствует, копчение происходит за счет дыма, обильно выделяемого при тлении измельченной древесины. Для копчения следует использовать древесные стружки разных пород деревьев. Самыми лучшими считаются ольховая и буковая щепа. Можно также использовать дуб, яблоню и грушу. Каждое из деревьев придает особый аромат. Можно готовить и коптильные смеси из разных пород деревьев.

В коптильню устанавливают решетку, на которую укладывают продукты, предназначенные для копчения. Можно их подвешивать на специальных шпагатах. Продукты укладывают, стараясь разместить их в один слой, так, чтобы доступ дыма осуществлялся со всех сторон. Коптильню закрывают, крышку придавливают, чтобы дым из коптильни не выходил, а кислород в нее не попадал.

Для нагревания дна коптильни нужен небольшой, но стабильно жаркий костер или электроплита с закрытой спиралью. Время приготовления продукта зависит от рецептов горячего и холодного копчения.

Копчение продуктов придумали достаточно давно, однако в старые времена этот способ приготовления продуктов использовали исключительно для хранения продуктов. Уже в начале XX века было известно о противогнилостных свойствах дыма, но в то время о вкусе и аромате копченых продуктов никто не говорил. Постепенно человечество стало задумываться об удовольствии, которое можно получить от еды, и выяснилось, что копчение улучшает вкус продуктов. Копчение в домашних условиях для сохранения продуктов превратилось в копчение для удовольствия.

Копчение бывает холодным и горячим. Смысл обоих процессов четко отражается в названиях. Во время горячего копчения продукты обрабатывают горячим дымом, ну а при холодном копчении – холодным. И если при горячем копчении продукт бывает готов через несколько часов, то при холодном продукту до полного приготовления требуется несколько дней.

Копчение придает мясу особый, неповторимый аромат. Кроме того, такая обработка улучшает вид и вкус, а также предохраняет мясные продукты от порчи.

При любом способе копчения мясные продукты, подлежащие

обработке, должны быть соответствующим образом посолены и несколько подсушены. Для этого сырье за 1 день до копчения достают из рассола (при мокром способе посола) и оставляют в холодильнике для подсушки.

Для подвешивания сырья следует использовать шпагат в 3–5 слоев или пеньковую веревку. Не следует использовать шпагат из бумаги, полиэтилена, ткани и т. п. Такая подвеска, скорее всего, перегорит. Непригодна для подвески и проволока, которая может разорвать мясную ткань.

При копчении грудинок и кореек их перевязывают шпагатом вдоль и поперек (квадратами), вверху делают крепкую петлю, за которую и подвешивают.

Для копчения обычно используют древесину ольхи, осины, дуба, бука, ясеня. Для придания аромата и вкуса можно использовать щепки вишневых, грушевых, яблоневых, абрикосовых и других плодовых деревьев. Красивый коричневый цвет и специфический аромат приобретают копчености при копчении в дыму, образующемся при горении можжевельника.

Не следует употреблять для копчения древесину хвойных деревьев, березы и некоторых других, так как в этом случае копчености могут приобрести горький привкус.

Горячее копчение

В домашних условиях мясо коптят в коптильне. На дно коптильной камеры насыпают предварительно замоченные в воде щепу (в течение 15–20 мин). Для придания окорокам приятного аромата поверх щепы можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и др. Над щепой размещают поддон для сбора жира. Иногда мясо обшивают одним или двумя слоями марли для предохранения от загрязнения. Температура дыма на уровне мяса должна быть 85–95 °С. Продолжительность копчения в зависимости от величины продукта составляет 2–6 ч. По окончании копчения мясо вынимают из коптильни, охлаждают на воздухе. При приготовлении цельных варено-копченых мясных изделий после копчения варят в просторной посуде в течение 4–8 ч. Готовность продукта можно проверить прокалыванием вилкой, острым ножом или иглой: острый предмет должен проходить толщу свободно.

Холодное копчение

Холодное копчение применяют, когда необходимо длительное хранение мясных изделий. В этом случае окорока

коптят при температуре 20–25 ˚С в течение 2–3 суток. Мясные продукты теряют много жидкости и хорошо пропитываются дымом. По окончании копчения их выдерживают в прохладном помещении 15–30 дней. Температура дыма зависит от интенсивности горения и длины подземного дымохода. Для получения густого дыма и горения без пламени на дрова насыпают толстый слой опилок и щепок.

Варианты коптилен

Коптильня холодного копчения. Холодное копчение в домашних условиях можно организовать самостоятельно. Домашнее холодное копчение – процесс длительный: продукты пропитываются дымом в течение нескольких суток. При этом температура дыма не должна превышать 18–20 ˚С и требует тщательного контроля.

Традиционно коптильня холодного копчения устраивается на склоне. Место для дров располагается в нижней точке, от него вверх на глубине полуметра прокладывается траншея под углом 45–50 ˚С. Длина ее – около 3 м. На другом конце траншеи в верхней точке ставиться деревянная коптильня. Она представляет собой коробку со щелями в стенах для хорошей тяги. Коптильня холодного копчения изготавливается из дерева лиственных пород. При таком типе копчения большую часть топлива составляют щепки и опилки, а содержание дров не превышает 20 %. Дрова укладываются в середину очага и засыпаются сверху древесными стружками и опилками. Огонь разводится в очаге, и дым по траншее поступает к продуктам. В случае необходимости холодное копчение в домашних условиях можно сделать горячим. Для этого вместо коптильной коробки ниже уровня земли устанавливается двухкамерная печь из стали. Нижняя камера служит для горения топлива, в верхней размещают опилки и стружки. Между камерами располагают мелкоячеистая решетка.

Сверху устанавливается вытяжная труба с регулирующимися люками. С помощью этих люков настраивается температура. Для контроля температуры дыма в коптильной камере размещают датчик.

Если требуется домашнее холодное копчение, то все вытяжные люки закрывают, приоткрывают только один, при таком положении дым успевает охлаждаться. При горячем копчении все люки открываются, тяга усиливается, и дым не успевает охлаждаться в дымоходе.

В другом варианте коптильня холодного копчения собирается на уровне земли. При этом очаг располагается на земле, а камера

устраивается на высоте, дымоход строится из труб или кирпича, скрепленного раствором из глины (нельзя использовать цемент!). Правда, у этой конструкции есть несколько недостатков:

• непривлекательный внешний вид;

• недостаточное охлаждение дымохода;

• высокие требования к пожаробезопасности (поскольку домашнее холодное копчение продолжается несколько суток, нужно тщательно следить за коптильней).

Холодное копчение в домашних условиях позволяет приготовить продукты, которые могут храниться длительное время. Такие продукты имеют неповторимый аромат и вкус, однако слишком часто баловать себя такими деликатесами не стоит, ибо есть мнение, что все-таки они достаточно вредны.

Коптильня горячего копчения. Домашнее горячее копчение обычно пользуется популярностью у дачников и туристов, поскольку весь процесс приготовления продуктов занимает гораздо меньше времени – 12–48 ч. В продуктах, приготовленных горячим копчением, сохраняется больше влаг, поэтому они хранятся гораздо хуже, чем приготовленные методом холодного копчения. Кроме того, они менее насыщены ингредиентами дыма, однако такие продукты содержат меньше соли, более сочны, имеют тонкий аромат и отличаются неповторимым вкусом.

Коптильня горячего копчения изготавливается проще, чем холодного, поскольку здесь не требуется длинный дымоход. Для этого подойдет любая металлическая (только не оцинкованная) емкость с плотной крышкой. Внутри нужно установить решетки из нержавейки с диаметром дырок около 3 мм.

Они должны располагаться на разных уровнях. Верхняя – на расстоянии 10 см от края коптильни, вторая ниже первой на 5–7,5 см. Самая нижняя решетка устанавливается 10–15 см от дна камеры. Решетки можно соединить друг с другом с помощью вертикальных стоек. Количество решеток для продуктов может быть большим. В зависимости от этого коптильня горячего копчения бывает одноуровневой, двухуровневой и трехуровневой. Продукты для копчения выкладываются на верхний уровень. На нижнюю решетку устанавливается поддон для стекающего жира. На самое дно насыпаются щепа, стружки, опилки, веточки слоем до 2 см, все это спрыскивается водой. Коптильня горячего копчения устанавливается на кирпичи или на специально подготовленную яму. Под ней разводят огонь. Температура в очаге должна составлять 220–300 °С, при этом нужно следить чтобы не было открытого огня, иначе продукты приобретут вкус гари. Домашнее горячее копчение должно проходить при контроле температуры дыма. Необходимая температура дыма

составляет от 350 ˚С и выше в зависимости от того, какой степени готовности нужны продукты.

Если температуру сделать более низкой, то в коптильном дыме станет больше сажи и это, в свою очередь, скажется на внешнем виде и вкусе продуктов. Копчение при более высоких температурах (более 350 ˚С) приведет к накапливанию в продуктах канцерогенов, что тоже нежелательно. Горячее копчение требует большего количества дров в очаге, оно должно быть не менее 50–60 %, остальное – опилки и щепа. Это позволит создать необходимую температуру в камере и ускорить сроки приготовления продуктов.

В качестве топлива можно использовать любой материал. Домашнее горячее копчение осуществляется за счет разогрева и тления щепок, расположенных на дне бочки.

Варианты быстромонтируемыхи переносных коптилен. В наше время благодаря доступности готовых коптилен становится совершенно не нужно использовать старые и не всегда хорошие способы копчения. Стоит отметить, что коптильни весьма просты в использовании, а для большей надежности еще и снабжены понятной инструкцией. Однако, прежде чем делать выбор, стоит разобраться, в чем же различия между этими коптильнями.

Отличаются коптильни по виду используемого источника тепла. Они могут быть угольными, газовыми и электрическими. Внешне они немногим отличаются друг от друга, а такое разнообразие предлагаемых источников тепла очень важно.

Газовые коптильни подходят для всех видов продуктов. Копчение производится при разных температурах.

Угольные коптильни безопасны благодаря закрытому пространству для огня и очень удобны тем, что обеспечивают полную независимость от коммунальных служб. При аварийном выключении света или прекращении подачи газа (а такое в нашей стране не редкость) производство продукта не прервется. Это немаловажное их преимущество.

Электрические коптильни выручат при отсутствии газа в помещении. Есть универсальные электрические коптильни для горячего и холодного копчения. Выпускают их и с генератором дыма, в котором происходит автоматическая замена брикетов с прессованной стружкой. Режим копчения может поддерживаться без участия человека до 8 ч. Решетка для продуктов и поддон для стекания жира в них делают обычно из нержавеющей стали.

Приготовление колбас

Кровяная колбаса, как и остальные виды этих мясных

изделий, готовится из свиного и телячьего фарша, однако одним из ее основных ингредиентов является бычья кровь.

Блюда с добавлением сырой крови есть во многих кухнях мира. Спартанцы ели черную похлебку из свиной крови и другие подобные супы. В Финляндии и Латвии в ходу кровяные блинчики. Кровь можно отведать в жареном виде, если попасть на Дальний Восток. В дни, когда идет заготовка мяса, хорваты, отдавая дань традиции, жарят яичницу с кровью.

У восточных славян кровяная колбаса готовилась из смеси гречневой каши, мелко нарезанного сала и свежей крови. Смесь закладывали в натуральную оболочку, сделанную из черевы (кишок). Кровь для этого предварительно тщательно взбивали и освобождали от фибрина, процеживали. В прохладном помещении этот продукт мог храниться несколько суток.

Поклонники этого продукта с успехом воспроизводят рецепт кровяной колбасы и в городских условиях. Технология приготовления не слишком сложная, но определенные навыки все же необходимы. Достаточно только сделать фарш из нужных ингредиентов и аккуратно набить им подготовленную оболочку, пользуясь воронкой. Важно не набивать слишком туго, ведь при варке мясо набухает, лучше оставить немного свободного места, примерно 10 %.

При приготовлении кровяной кровь подвергается тщательному дефибринированию – освобождается от сгустков фибрина. Чем выше качество ингредиентов, тем лучше колбаса.

Нужно учитывать, что срок хранения кровяной колбасы очень короткий! Например, копченая колбаса из крови хранится не более двух суток, а вареная и того меньше, всего 12 часов. Хранится кровяная колбаса при температуре от 0 до 8 ˚С.

Несомненно, в отличие от своих ближайших соратниц, кровяная колбаса обладает не только замечательным вкусом, но и немалой пользой. И это должно являться основным аргументом для тех, кто побаивается пробовать этот продукт из-за содержания в нем крови. В кровяной колбасе содержится ряд витаминов, среди которых на первом месте стоят витамин D, PP и витамины группы B. Особенно это касается витамина B12, или, как его еще называют, кобаламина, который отвечает за кроветворение. В кровяной колбасе много селена и фосфора, натрия и калия. В ней много полноценного качественного белка, также высоко содержание важных аминокислот: лизина, гистидина, валина, триптофана.

Однако все эти качества отступают на второй план по сравнению с содержанием в кровяной колбасе железа, которое очень хорошо усваивается организмом. Этот факт делает колбасу

достойной альтернативой многим лекарственным препаратам от железодефицитной анемии. Качество эритроцитов заметно улучшается при регулярном употреблении этого продукта, налаживаются процессы обмена. Кровяная колбаса помогает организму восстановиться после химиотерапии, она полезна для женщин, которые планируют беременность.

Нужно сказать, что все эти свойства сохраняются лишь при условии, что продукт изготовлен с использованием крови здоровых животных. К тому же калорийность кровяной колбасы достаточно высокая, по этой причине она противопоказана при ожирении.

Мясные колбасы – это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению.

Колбасные изделия подразделяют в зависимости от технологии приготовления и сырья следующим образом:

• вареные, фаршированные, полукопченые, копченые, ливерные, кровяные, мясные хлебцы, паштеты, зельцы и студни;

• по виду мяса: говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи, из мяса других животных и птиц, говяжьи, бараньи и конские в смеси со свиным шпиком;

• составу сырья: мясные, кровяные, субпродуктовые, диетические;

• по качеству сырья: высший, 1, 2, 3 сорта;

• по виду оболочки: в оболочках естественных (кишки, пузыри, пищеводы), искусственных (белковая, целлюлозная), без оболочки (мясной хлеб, студень, паштет);

• по рисунку на разрезе: с однородной структурой (тонко измельченный фарш) и с включением кусочков шпика, крупно измельченной мышечной и жировой ткани.

Пищевая ценность колбасных изделий выше ценности исходного сырья и большинства других продуктов из мяса. Объясняется это тем, что в процессе производства колбас из сырья удаляют наименее ценные по питательности ткани.

Интересно

Аскорбиновая кислота – консервант. Она не только не позволит испортиться колбасе, но и сохранит цвет мяса.

Высокая пищевая ценность колбасных изделий обусловливается также высоким содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира. Добавление же молока, сливочного масла и яиц не только повышает питательную ценность, но и значительно улучшает вкус колбасных изделий.

Колбасы принято приготавливать в следующей последовательности:

1. Подготовка кишок.
2. Подготовка мяса.
3. Составление колбасного фарша.
4. Набивка фарша в оболочку.
5. Вязка колбас.
6. Варка колбасы (при необходимости).

Подготовка кишок. Можно сделать колбасу без шпагата, без коптильни, без специального устройства для набивки колбас.

Некоторые производители умудряются сделать колбасу даже без мяса. Но сделать колбасу без оболочки нельзя. Оболочки для колбас бывают натуральными и искусственными.

Натуральные, или, как их еще называют, естественные оболочки. – это специально обработанные кишки: говяжьи, бараньи, свиные.

Для продления срока хранения, естественные оболочки солят. Такой способ консервации позволяет хранить кишечные оболочки в течение 1–2 лет при температуре 0–5 ˚С.

Оболочки для колбас различаются по диаметру (по калибрам) и по качеству (по сортам). Существует также понятие фаршеемкость (вместимость) колбасной оболочки. В колбасных цехах вид используемой оболочки для колбас четко регламентируется нормативно-технической документацией.

Когда колбаса изготовляется в домашних условиях, появляется более обширный выбор оболочки для колбас. Но домашняя колбаса не станет хуже, если вместо оболочки диаметром 50 мм при приготовлении, например, «Докторской вареной колбасы», использовать оболочку диаметром 32 мм.

Видов естественной оболочки для колбас много: черева, пищеводы, проходники, синюги, круга, пузыри, кудрявки и пр.

В домашних условиях в основном используются черева и синюги.

Черева – это тонкие кишки диаметром 25–50 мм. Такая оболочка подходит для приготовления практически любых видов колбасных изделий: сарделек, сосисок, колбас (копченых, сырокопченых, полукопченых, вареных), колбасок для жарки (купат, шпикачек, баварских колбасок). Черева говяжьи

диаметром 45–48 мм считаются оптимальным вариантом для приготовления колбас в домашних условиях.

Синюги бараньи – это слепые кишки диаметром 40–80 мм. Синюги подходят для приготовления вареных колбас, а также ветчины.

Фаршеемкость одной синюги бараньей диаметром 60–70 мм – 1,5–1,7 кг фарша. В домашних условиях удобно из одной синюги формовать 2 колбасных батона длиной 15–20 см.

Искусственных оболочек для колбас существует много: целлюлозные, белковые, полиамидные и др. Для домашних колбас целесообразно использовать коллагеновую оболочку. Коллагеновая (белковая) оболочка вырабатывается из натурального сырья – коллагена, который получают из спилка шкур крупного рогатого скота. Поэтому такая оболочка является съедобной. Коллагеновую оболочку легко хранить. Срок хранения – 2 года при температуре 15–25 °С. Коллагеновая оболочка диаметром 24 мм используется для приготовления различных колбасок, например «Охотничьих», а также сарделек. Коллагеновая оболочка диаметром 32 мм подходит практически для всех видов колбас: вареных, копченых, полукопченых, сырокопченых и сыровяленых.

Подготовка натуральных колбасных оболочек:

1. Отрезать необходимое количество оболочки для колбасы.
2. Промыть в холодной проточной воде в течение 10 минут.
3. Замочить в теплой воде (30–35 °С) на 1–2 часа.
4. Промыть в проточной воде.

Подготовка коллагеновой оболочки для колбас:

1. Замочить в воде с добавлением 1 ст. л. поваренной соли на 1 л воды. Температура воды – 35–40 °С, время – 2–3 минуты.
2. Промыть в проточной воде.

Обработку кишок желательно начинать сразу же после убоя скота. Как только животное убито и внутренности из него вынуты, спускающийся от желудка и покрывающий кишки сальник отдирают пальцами, затем перевязывают тонкие кишки у желудка и у слепой кишки и отрезают. Дальнейшая обработка заключается в разделении кишечного тракта на части и удалении кишечного жира. В обработке кишок разных животных имеются различия.

Говяжьи кишки. Для разделения кишок на части весь комплект помещают в широкую просторную посуду, сначала отделяют мочевой пузырь с шейкой и отжимают из него содержимое. После этого в пузырь через воронку вливают воду и вновь отжимают. Этот прием следует повторить 2–3 раза, для того чтобы полностью избавиться от специфического запаха. После этого приступают к отделению тонких кишок (черев) от брыжейки

(кишечного жира, который в дальнейшем может быть использован для вытопки пищевого жира). Отделение начинают с участка, ближайшего к желудку, расположив кишки так, чтобы часть брыжейки свисала через край таза. Отделяют черева следующим приемом: левой рукой оттягивают кишку, а правой осторожно, не затрагивая оболочки кишки, ножом срезают брыжейку, стараясь как можно тщательнее снять жир. По мере освобождения кишку опускают в поставленную на пол чистую посуду. Действия необходимо повторять, пока все черева не будут отделены от брыжейки. Затем отделенную кишку (длина будет равняться 30–40 м) разрезают на 2 равные по длине части. Каждую часть складывают вдвое и начинают отжимать содержимое – вначале от середины к открытым концам, а затем от открытых концов к середине. После этого середину кишки надрезают ножом и через образовавшиеся отверстия выпускают наружу остаток содержимого. Через тот же надрез в середине кишки вливают чистую теплую воду и затем отжимают ее из кишок в направлении от середины к открытым концам. Промывку кишок водой легче производить вдвоем: один человек раздвигает пальцами надрез в середине кишки, в результате чего образуются два входа в кишку, а другой начинает лить воду сначала в одно отверстие, промывая одну часть кишки, а затем во второе. После снятия с тонких кишок брыжейки отделяют синюгу (слепую кишку) на участке наибольшего сужения кишки. Это место во избежание загрязнения кишок их содержимым перевязывают 2 раза шпагатом и только после этого синюгу отделяют, делая разрез между этими двумя перевязками. Затем из синюги отжимают содержимое и тщательно промывают водой. После удаления слепой кишки разделяют толстые кишки – круга. Разделение кругов делают следующим образом: правой рукой берут один конец кишки и отделяют ее часть за частью, придерживая и поворачивая левой рукой сплетение кишок. По окончании разделения кругов из них отжимают содержимое, промывают водой и отжимают.

Интересно

Свиные кишки по праву считаются лучшей оболочкой для сосисок. Хотя в Швейцарии, например, для этого предпочитают говяжьи кишки – черева. А в избалованной высоким гастрономическим вкусом Вене сосиски по-венски приготавливают только в бараньих

кишках.

Если круга предполагается использовать для приготовления колбас, то после отделения необходимо аккуратно, не подрезая оболочки кишок, удалить ножом оставшийся жир. Делать это безопаснее тупой стороной ножа. Соскабливая жир, надрезают продольные перепонки, стягивающие толстые кишки. При использовании кишок в кулинарных целях удалять жир не обязательно.

Промывают толстые и тонкие кишки теплой водой, обильную струю которой пропускают сквозь них до тех пор, пока не будут полностью удалены содержащиеся внутри них пищевые и каловые массы. После этого толстые и тонкие кишки обычно выворачивают внутренней стороной наружу. Чтобы вывернуть тонкие кишки (черева), один человек вставляет пальцы левой руки в разрез на кишке. Можно выворачивать тонкие кишки иначе – с помощью тонкой гладкой палки около 0,7 м длиной. Для этого нижний конец палки держат между ногами, а на верхний ее конец надевают один из концов кишки и, придерживая его, выворачивают кишки наизнанку, собирая их складками на палке. Когда на палку наберется достаточно кишок, их обрезают и проделывают ту же операцию с остальными кишками. Так удобно выворачивать кишки без разрезов. Чтобы вывернуть толстые кишки (круга), их сначала разрезают на куски по 0,7–1 м длиной, а затем выворачивают руками или с помощью палки.

Затем кишки необходимо тщательно вычистить и вымыть снаружи и изнутри. Чтобы обработать внутренний слизистый слой, с помощью круглой палки надо вывернуть кишки наизнанку и замочить на 1 ч: тонкие – в подогретой до 50 ˚С воде, толстые – при температуре воды 85–90 ˚С. Вывернутые кишки очищают от слизистой оболочки (шляма) тупой стороной ножа или специальным приспособлением – шлямовкой.

После удаления шляма кишки снова тщательно промывают сначала в теплой воде, а затем в холодной и оставляют в ней на 24 ч. Вынув из воды, кишки промывают: толстые в горячей воде, тонкие – в теплой, причем промывают не только снаружи, но и пропускают воду сквозь кишки. Запах убирают несколькими способами. Наиболее эффективный метод – это залить свиные кишки раствором пищевой соды (3–4 ст. л. на 1 л воды). Также можно залить раствором уксуса или вымочить в соде. Сода убирает неприятный запах свежих кишок практически полностью. Существует способ вымачивания кишок в натуральном пюре из лимонов с цедрой и соком. Как вариант можно применить промывку свиных кишок в растворе предварительно натертого

теркой хозяйственного мыла. Это убирает запах, но затем необходимо также промыть содой и уксусом.

Содовый раствор для вымачивания кишок можно сделать на основе отвара лаврового листа и душистого перца (в соотношении с водой 1:1). Раствор необходимо охладить и добавить цедру лимона.

Вывернутые кишки выворачивают на лицевую сторону, после чего проверяют целостность. Для этого их надувают воздухом, используя соломинку, или наполняют водой. Таким образом можно легко определить места порезов, проколов и отбраковать поврежденные кишки.

Если приготовление колбас планируется в скором времени, промытые кишки заливают холодной водой и держат в таком виде до употребления. Перед наполнением фаршем кишки вынимают из воды и дают ей стечь, а сами кишки немного просушивают.

Бараньикишки, из которых используют только черева и слепую кишку, подготавливают так же, как и говяжьи кишки.

Свиные кишки. В отличие от бараньих и говяжьих кишок, свиные черева отделяют рукой без помощи ножа. Дальнейшую обработку свиных черев ведут так же, как и говяжьих кишок. Но кудрявку обрабатывают несколько иначе, поскольку эти кишки имеют складчатую форму, затрудняющую промывку обычным путем. Поэтому свиную кудрявку предварительно разрезают на куски длиной около 0,5 м каждый и по очереди промывают водой. При этом один человек держит кудрявку двумя руками за верхний край над ведром, а другой льет воду внутрь кишки.

После промывания кудрявку выворачивают. Для этого необходимо пальцами левой руки расширить отверстие кишки, вывернув ее края наружу, и в образовавшееся углубление влить большое количество воды, под давлением которой кишка выворачивается сама. Лучше, если воду будет лить помощник, делая это левой рукой, а правой рукой будет помогать, подавая оставшуюся часть кишки. Вывернутые кишки снаружи отмывают водой от остатков содержимого, а затем осторожно соскабливают слизистую оболочку тупой стороной ножа. Таким образом кишки получаются чистыми и снаружи, и внутри.

Кишки, полученные от одной свиньи, вмещают примерно 15–16 кг колбасного фарша.

Хорошо вычищенные кишки прозрачны, и именно прозрачность должна быть эталоном чистоты.

Свиные желудки, которые часто используют при приготовлении колбас, вскрывают в самом выпуклом месте и выворачивают, затем тщательно промывают сначала теплой,

потом холодной водой. Если желудки сразу не используют, их солят так же, как и кишки.

Мочевые пузыри после выдавливания из них мочи несколько раз промывают теплой, а затем холодной водой, стараясь избавиться от специфического запаха. После промывания пузыри надувают через соломинку воздухом и высушивают. Для хранения из сухих пузырей выдавливают воздух, затем складывают их один на другой по десять штук и перевязывают шпагатом.

Подготовка мяса. Для приготовления колбас берут исключительно свежее мясо, лучше охлажденное, то есть после убоя находившееся в прохладном месте в течение 1–2 суток. Мясо освобождают от костей и удаляют из него крупные сухожилия и грубые соединительнотканные пленки.

При разделке слишком жирного говяжьего мяса стараются отделить видимый жир.

От свиного мяса отделяют шпик и грубые сухожилия, затем мясо нарезают кусками весом 250 г, перемешивают с солью и селитрой и ставят на 2–3 дня в прохладное место. На 5 кг мяса берут 150 г соли и 5 г селитры. Посоленное мясо пропускают с чесноком 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, отдельно говядину и свинину.

Ножи мясорубки (рис. 2, 3) должны быть обязательно острыми, так как тупые ножи плохо режут мясо, что сказывается на качестве готовой колбасы.

Рис. 2. Ножи для мясорубки

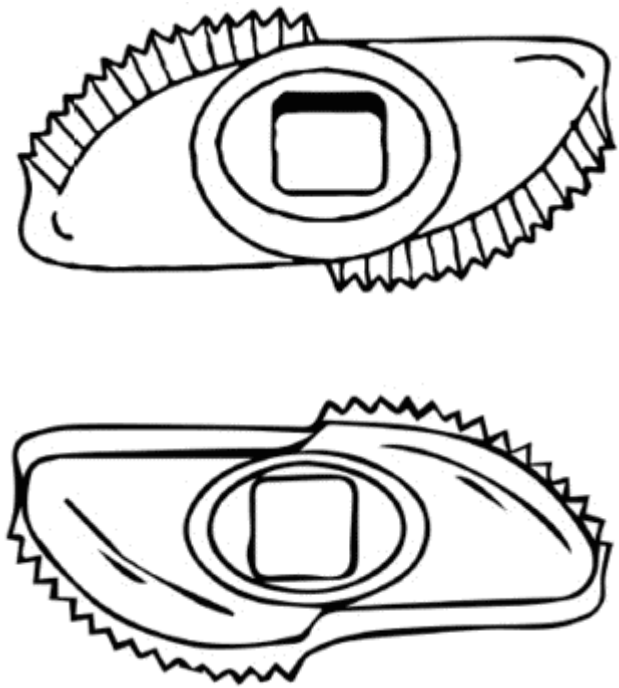

Рис. 3. Новые ножи, которые подходят как для ручной, так и для автоматической мясорубки

Колбасный фарш составляется по определенной рецептуре. Рецептуру можно разнообразить как в отношении количества говядины, свинины и шпика, так и добавляемых специй (чеснока, перца и др.).

Примерная рецептура вареной колбасы типа чайной (на 5 кг мяса и шпика): 3 кг мяса говядины (посоленное), 1,5 кг мясо свинины (посоленное и измельченное), 0,5 кг шпика, 1 ч. л. сахара, 0,25 ч. л. молотого черного перца, 2 зубчика чеснока, 1 л воды, 0,5 стакана картофельной муки.

Измельченное мясо вымешивают с добавлением воды. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой посуде, лучше с низкими краями. Вначале тщательно вымешивают говяжье мясо, разминая и поворачивая его во всех направлениях. Во время вымешивания к мясу добавляют воду, крахмал и перец. Крахмал лучше предварительно развести в воде.

В результате получается вязкая однородная масса, куда добавляют измельченную свинину и после тщательного вымешивания – шпик. Шпик добавляют в виде небольших кусочков (кубиков). Перед измельчением со шпика срезают кожу (толщиной 1 см), шпик нарезают на кубики. После перемешивания со шпиком колбасный фарш можно набивать в оболочку.

Перед ***набивкой*** кишки промывают водой и отжимают. Набивать фарш можно руками или с помощью рожка (рис. 4).

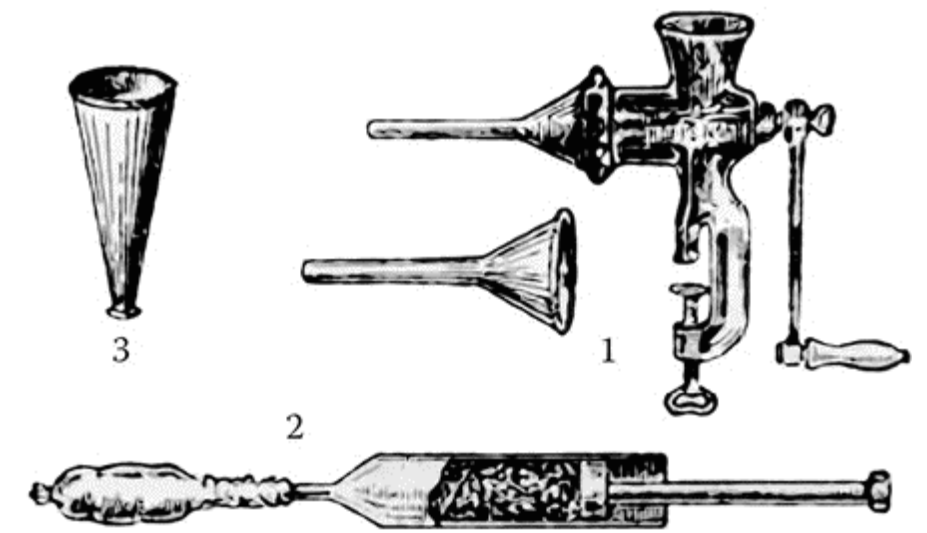

Рис. 4. Приспособление для набивки кишечной оболочки колбасным фаршем:

1 – мясорубка с цевкой; 2 – простейший шприц; 3 –

рожок

При набивке руками берут кусок подготовленной кишки, завязанной с одного конца, растягивают рукой открытый конец кишки и вталкивают туда фарш. После заполнения фаршем завязывают второй конец оболочки, и получается батон колбасы. Быстрее и легче набивать колбасы рожком, сделанным из белой жести. Фарш накладывают через широкий конец рожка и давлением руки прогоняют через узкий конец в кишку. Более совершенное устройство для набивки фарша – ручной шприц. Кишку привязывают шпагатом к узкому концу шприца, набирают ее складками и набивают фарш в растянутую оболочку. В домашних условиях для набивки фарша можно приспособить мясорубку, присоединив к ней цевку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки мясорубки. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож. Кишку надевают на цевку воронки до завязанного конца и, придерживая ее рукой, постепенно высвобождают образующийся колбасный батон. Вареные колбасы набивают не туго. После набивки колбасные батоны перевязывают.

Вязка колбас – несложная работа, но требует аккуратности, так как может соскочить шпагат со скользкой оболочки или ослабнет перевязка. Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата, поджимают фарш в кишке, а правой рукой туго затягивают петлю на конце кишки (рис. 5). На небольшом расстоянии (0,5–1 см) от первой перевязки делают вторую затяжку простой петлей. Образующийся при этом «пупок» гарантирует прочность перевязки.

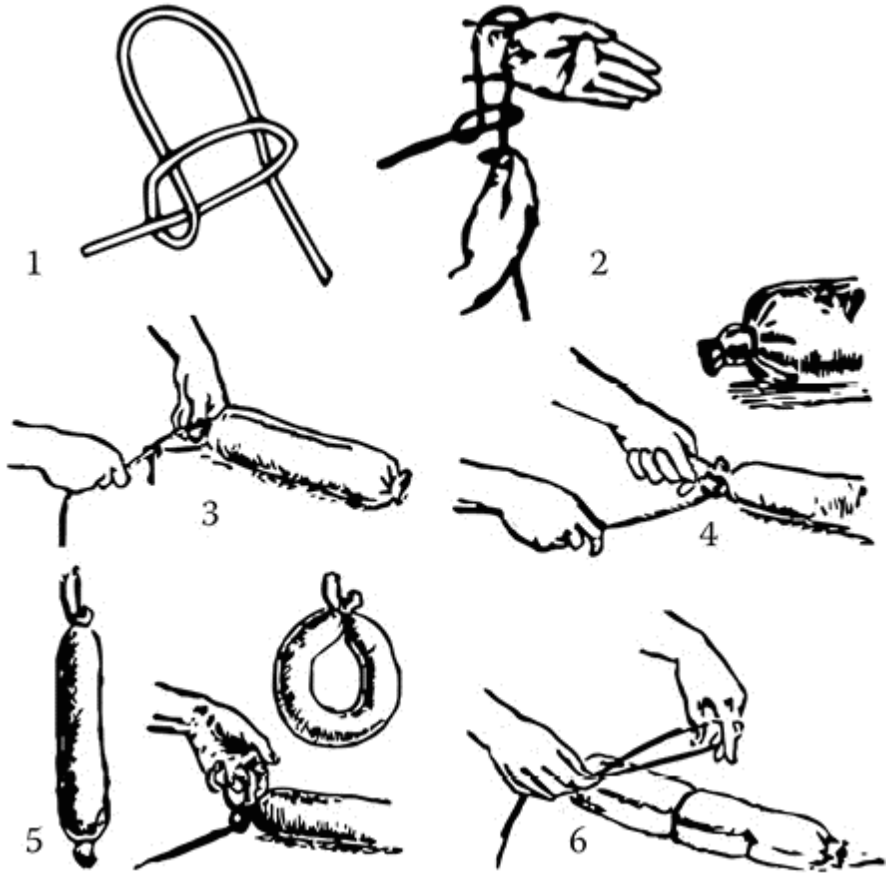

Рис. 5. Приемы вязки колбас шпагатом:

1, 2 – последовательность приемов образования петли; 3 – затягивание первичной петли; 4 – накладывание вторичной петли для образования «пупка»; 5 – выполнение петли для подвешивания колбасных батонов; 6 – накладывание перевязок по длине батона

При набивке фарша в толстые кишки по длине батона делают 2–3 перевязки с петлями. При приготовлении колбас в виде кольца оба конца связывают вместе.

Интересно

Кишки лучше набивать фаршем вдвоем. Из мясорубки убрать режущие части и привинтить специальную трубку. На нее надеть конец кишки. Один человек кладет фарш в мясорубку и крутит ручку, другой – левой рукой зажимает конец кишки, а правой в нужный момент снимает ее с трубки, регулирует полноту наполнения.

Перед ***варкой*** сырые колбасные батоны желательно прокоптить в течение 1 ч в горячем дыму.

В крайнем случае можно подсушить в течение 1–2 ч в сухом теплом месте, например у печи или внутри остывшей печи.

Варят колбасы на медленном огне. Продолжительность варки колбас: тонких – 40–50 мин, толстых – 1–2 часа.

Интересно

Чтобы получилась хорошая колбаса, нужно точно соблюдать пропорции продуктов и режим их переработки. Начинять колбасу можно через воронку, сделанную из пластмассовой бутылки. Один конец кишки туго перевязать шпагатом или суровой ниткой, в другой вставить воронку и тоже завязать ниткой, чтобы не соскальзывала. В воронку положить фарш и аккуратно заталкивать его в кишку, следя, чтобы не было пустот, иначе при варке в них будет собираться сок, а это нежелательно. Плотно начинять кишки тоже не нужно, иначе оболочка при дальнейшей обработке порвется. Наполненные кишки через каждые 30–40 см перевязать, а потом свернуть кольцом и соединить концы.

Сардельки готовят, как правило, без добавления шпика из говяжьего или свиного мяса или из говядины и свинины поровну.

Правила приготовления сарделек в основном такие же, как и для вареных колбас, но особое внимание обращается на тщательность измельчения посоленного мяса. Мясо следует пропустить 3–4 раза через мелкую решетку мясорубки с остро отточенным ножом. При замешивании фарша для сарделек вводят несколько большее, чем для колбас, количество воды (2,5–3,5 л на 10 кг фарша). Фарш тщательно перемешивают. Крахмал либо не кладут (при получении достаточно вязкого фарша, что

зависит от хорошего измельчения мяса и тщательного вымешивания фарша), либо добавляют минимальное количество (не более 1,5 стакана на 10 кг фарша). Для улучшения вкуса сарделек воду можно наполовину заменить свежим молоком. Это можно делать и при приготовлении вареных колбас. Качество и питательная ценность колбас от этого увеличиваются. Набивку сарделек производят только в тонкие кишки (черева), свиные или говяжьи, применяя следующий прием: вначале набивают фаршем целиком отрезки кишок длиной 2 м, а затем перевязывают шпагатом набитую кишку на батончики длиной 6–8 см. Для вязки сарделек (рис. 6) требуется тонкий шпагат, обязательно смотанный в клубок. Конец набитой фаршем кишки завязывается обычным способом (как указано для вареных колбас).

На рисунке 6, *2* показано положение рук, которое получается после этого: клубок шпагата находится в левой руке, а правая поддерживает образовавшуюся петлю. Вслед за этим клубок шпагата, пропуская через петлю 6, *3*, берут вновь правой рукой, после чего, придерживая левой рукой оболочку, правой затягивают петлю, образуя тем самым батончик сардельки 6, *4*.

Повторяя указанный прием, производят вязку всей набитой фаршем кишки. Подготовленные таким способом сардельки навешивают на палку гирляндами для копчения или подсушивания, которое делают так же, как и при приготовлении вареных колбас. Сардельки варят в воде около 40 мин. Сардельки обычно готовят без шпика. Но их можно делать с добавлением 15 % мелко нарезанного шпика. Сардельки со шпиком очень вкусны в обжаренном виде.

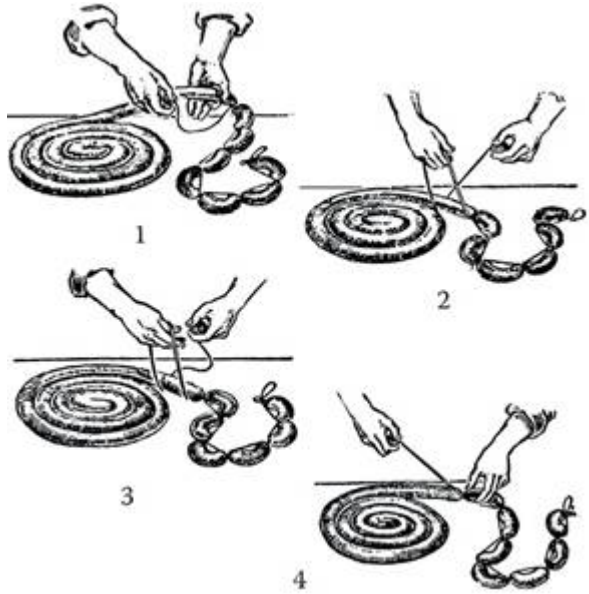

Рис. 6. Последовательность приемов вязки сарделек

Интересно

Готовые колбасы могут испортиться при хранении. Если мясной фарш плохо вымешан, или неплотно набит в оболочку и остались пустоты, или в погребе повысились температура и влажность, то сверху батона и, что еще хуже, внутри него, появится плесень. Тут уже ничего не поделаешь: продукт испорчен. Если же плесень только на оболочке, то сухой налет можно стереть, а влажный – сначала смыть, а потом обсушить продукт. Вареную мясную и ливерную колбасы не стоит хранить долго. А если они испортились, это можно определить по запаху. Порченую же копченую колбасу по запаху не распознаешь, аромат дыма заглушает запахи гниения. Но порчу выдаст цвет жира, который, разлагаясь, становится желтым и на вкус прогорклым.

Колбасы и сосиски

Домашняя свиная колбаса (вариант 1)

Ингредиенты: *5 кг свинины, 1 кг сала, 0,5 ч. л. молотого душистого перца, 0,5 ч. л. черного перца, 0,5 ч. л. кориандра или кардамона, 1–2 тертого мускатного ореха, 10 г спирта, 180 г соли, 2 г пищевой селитры, 10 г сахара, 3 зубчика чеснока, мясной бульон*

Пропустить свинину через мясорубку и смешать с мелко нарезанным свиным шпиком. Добавить соль, черный и душистый перец, кориандр, мускатный орех, спирт, селитру, сахар, сок толченого чеснока, а также немного мясного бульона. Тщательно перемешать. Фарш должен быть мягким. Прикрепить к мясорубке жестяную трубку для наполнения кишок. Заранее подготовить тонкие, хорошо промытые внутри, вывернутые свиные кишки и держать, пока готовится фарш, в холодной воде. Кишки поочередно натянуть целиком на трубку, потом осторожно, чтобы не порвать, ввести в них с помощью мясорубки фарш. Особенно туго набивать колбасы не следует. Просушить колбасы в течение нескольких дней в прохладном, хорошо проветриваемом месте. Затем предназначенные для хранения колбасы закоптить, остальные употребить свежими (поджарить или отварить). Колбасы, предназначенные для хранения, следует набивать плотнее, в фарш не добавлять бульон и положить больше соли и перца, чем в свежие колбасы.

Домашняя свиная колбаса (вариант 2)

Ингредиенты: *1,5 кг свиного мяса, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. черного молотого перца, 0,5 ч. л. сахара, 5–6 горошин душистого перца, 1 ст. л. майорана*

Мясо отделить от костей, нарезать кусочками, пересыпать сахаром и солью, оставить на сутки в прохладном помещении для засолки. Сало нарезать мелкими кубиками и также поставить на холод. Затем пропустить мясо 2 раза через мясорубку, в фарш добавить воду или бульон, пряности, тщательно вымешать и положить нарезанное сало. Приготовленные кишки плотно наполнить мясным фаршем. Концы завязать нитками. Готовые колбасы отварить в соленой воде или коптить в дыму.

«Старик» по-бански

Ингредиенты: *2 кг свинины (филейная часть), 300–400 г хребтового сала (шпика), 50 г соли, 10 г черного молотого перца, 10 г тмина, 500 г рубца*

Мясо и сало мелко нарезать, добавить к ним соль и крупно смолотые приправы. Смесь хорошо размешать и наполнить ею рубец. Зашить и натереть мелкой солью. Положить между двумя досками и держать под гнетом 1 месяц, периодически переворачивая. Затем промыть под струей холодной воды, подсушить, посыпать деревянными стружками и подвесить сушиться в проветриваемое прохладное место.

Наденица

Ингредиенты: *1 кг свинины, 5 г черного молотого перца, 20 г соли, 3 г тмина, 3 г чабреца, тонкие свиные кишки*

Мясо мелко нарубить и смешать с солью и измельченными приправами. Подержать эту смесь 24 ч в прохладном месте и набить ею тщательно промытые кишки. Подвесить колбаски сушиться в прохладном проветриваемом месте до готовности, через каждые 1–2 дня прессуя их скалкой или бутылкой.

Колбаса «Украинская»

***Ингредиенты**: 1 кг полужирной свинины, 15–20 г соли, 0,25 ч. л. перца (смесь черного и душистого), 2 зубчика чеснока*

Мясо нарезать кубиками размером 1,5–2 см. Четверть веса свинины пропустить через мясорубку. Затем кубики мясо перемешать с фаршем, добавить соль, чеснок, молотый перец. Чеснок предварительно измельчить. Полученной массой заполнить кишечные оболочки. Подготовленную кишку нарезать на несколько частей по 25–30 см, завязать с одного конца шпагатом или суровой ниткой. Плотно наполнив кишку, завязать второй ее конец. В нескольких местах колбасный батон проколоть иголкой. Затем колбаски отварить в течении 30–40 м в воде температурой 80–85 ˚С. После этого колбасу рекомендуется обжарить на сковороде с добавлением жира или запечь в духовке.

Колбаса деликатесная

Ингредиенты: *2,5 кг свинины, 400 г шпика, 3,5 стакана толченых сухарей, 2–4 сырых яйца, 3 стакана сливок, соль, сахар, корица по вкусу*

Свежий шпик цельным куском поместить в кастрюлю с водой и варить до готовности. Готовый шпик нарезать небольшими кусочками. Свинину нарезать кусочками, добавить толченые и просеянные сухари, сырые яйца, сливки, корицу, соль, сахар. Все тщательно перемешать с кусочками шпика. Наполнить этим фаршем кишки, завязать с обоих концов и варить в воде 30 мин на сильном огне.

Тутырма

Ингредиенты: *1 кг мяса (мякоти), 100 г сырого риса (или 250 г отварного), 100 г репчатого лука, 300–400 г молока или бульона, 1–2 яйца, соль, перец по вкусу*

Мясо и лук пропустить через мясорубку (можно нарубить), добавить яйцо, перец, соль и тщательно перемешать. Затем добавить молоко или холодный бульон и рис. Начинка для тутырмы должна быть жидкой. Наполнить ⅔ обработанной кишки готовой начинкой и завязать открытый конец. До конца начинку наполнять не следует. Начиненную тутырму привязать к скалке, опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой и варить до готовности. Подавать горячим. По желанию тутырму можно нарезать порциями и обжарить с жиром на сковороде или в духовке. К тутырме подают айран, холодный катык или горячий мясной бульон.

Примечание. Для начинки также используют говядину или субпродукты. К ним добавляют крупу (рисовую, пшенную, гречневую или овсяную), репчатый лук, яйцо, перец, соль, молоко или бульон. В качестве оболочки используют кишки крупного рогатого скота или мелкого (овец, коз), но предпочтительнее говяжьи или конские.

Колбаса праздничная

Ингредиенты: *1 кг свинины, 200 г внутреннего свиного жира, 1 кг говядины, 100 г чеснока, 3 ч. л. черного крупномолотого перца, 50 г коньяка, соль*

Мясо промыть, освободить от пленок и мелко нарезать. Чеснок растолочь, сало нарезать мелкими кубиками. Смешать мясо, сало и чеснок, добавить коньяк, перец и соль. Тщательно перемешанную массу поместить в холодном месте, выдержать 5–6 ч. Затем начинить массой подготовленные кишки. Перевязывая кишки суровой ниткой, сформовать колбаски нужной длины и свернуть колечком, сводя завязанные концы. Колбаски проколоть вилкой, уложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Колбаса ветчинно-рубленая

Ингредиенты: *1,25 кг говядины, 0,5 кг нежирной свинины, 750 г жирной свиной грудинки, 2,5 ст. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 10 г молотого черного перца, 10 г красного перца, 2–3 зубчика чеснока*

Подготовленное мясо пропустить 2 раза через мясорубку, влить 0,5 л воды и тщательно перемешать. Нежирную свинину и свиную грудинку нарезать ломтиками, посолить, поместить в холодное место на 12–24 ч. Говяжий фарш перемешать со свининой и пряностями. Полученный фарш набить в тонкие свиные кишки, концы завязать. Варить колбасу в течение 1 ч (по желанию можно обжарить).

Колбаски с говядиной

Ингредиенты: *1 кг говядины, 1 кг полужирной свинины, 500 г соленого шпика, 60 г соли, ¼ ч. л. сахара, 1 ч. л. черного молотого перца, 2 ч. л. красного молотого перца, 5 г кориандра, 1–2 зубчика чеснока*

Говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить 0,5 л воды, соль, сахар и перемешать. Свинину и шпик нарезать на куски весом 50-100 г, перемешать. Все поместить в холодное место на 12–24 ч. Говяжью массу повторно пропустить через мясорубку, свинину нарезать мелкими кусочками, шпик – кубиками. Подготовленные продукты смешать с пряностями, полученным фаршем набить подготовленные тонкие свиные кишки, через 20–25 см закручивая и завязывая их. Варить или жарить до готовности.

Колбаски со свининой

Ингредиенты: *1 кг свинины, 2–3 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, мускатный орех, лавровый лист, майоран, перец, соль по вкусу*

Свинину с луком мелко нарубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить нарубленный чеснок, соль, измельченные пряности и перемешать. Наполнить фаршем промытые свиные кишки, концы перевязать ниткой, уложить спиралью на сковороду, наколоть вилкой. Колбасу запечь в духовке с обеих сторон, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока недостаточно, можно полить водой или сухим вином, сбрызнуть соком лимона или граната. Подавать горячей с жареным или отварным картофелем.

Колбаса стерилизованная

Ингредиенты: *6 кг говядины, 3 кг свинины, 5 зубчиков чеснока, 1 кг шпика, 0,5 г черного перца, 2 ч. л. сахара, 1,5 л воды, 300 г соли*

Измельченное в мясорубке мясо вымешать с водой и солью, добавить перец, сахар, толченый чеснок, нарезанный мелкими кубиками шпик, тщательно перемешать. Фаршем наполнить тонкие свиные кишки, предварительно обработанные и промытые. Перевязать так, чтобы колбаски входили в 1 л банки. Перед варкой колбаски желательно немного подкоптить (1 ч) в горячем дыму или подсушить 2 ч в сухом теплом месте. Затем сложить колбаски в банки, залить кипящим рассолом (1 л воды и 40 г соли), закатать крышками и поставить в бак для стерилизации. Стерилизовать 2,5 ч. Извлекать колбаски можно после полного остывания воды в баке.

Колбаса «Чайная» из мяса кролика

Ингредиенты: *4,6 кг мяса кролика, 300 г шпика, 100 г крахмала, 120 г соли, 5 г сахара, 2 г пищевой селитры, 3 г молотого перца (смесь душистого и черного)*

Мясо перемешать с солью, сахаром, селитрой и оставить в холодном месте на 24 ч. Затем 2 раза пропустить через мясорубку и добавить к фаршу крахмал, перец. Постепенно добавляя воду (1 стакан воды на 1 кг фарша), тщательно вымесить до получения однородной массы. После этого в фарш добавить измельченный шпик, тщательно вымешать. Фарш набить в кишки (желательно в говяжьи) и варить при температуре 80–85 °С (до кипения не доводить). Следует учесть, что длительность варки зависит от диаметра колбас. Тонкие варят 40–50 мин, толстые – до 1,5 ч, а синюги – до 3 часов.

Колбаса любительская

Ингредиенты: *800 г мякоти утки с кожей, 800 г говядины, 0,5 головки чеснока, соль, специи*

Говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а мякоть утки с кожей пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Измельченное мясо перемешать, добавить соль, специи, мелко нарубленный чеснок и снова перемешать. Этим фаршем наполнить кишки и жарить на сковороде в жире, а затем довести до готовности в духовке.

Колбаса из гусиной ножки

***Ингредиенты**: 0,5 кг свиной грудинки, 0,5 кг филе мяса гуся с кожей, 1 ст. л. соли, чеснок и пряности по вкусу*

Мясо нарезать мелкими кусочками, смешать с солью, чесноком и пряностями. Мясной массой начинить свиные кишки и прокоптить 24 ч в теплом дыму, чтобы колбаски пропеклись.

Колбаса твердокопченая

Ингредиенты: *3,5 кг филейной части говядины, 3.5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого сала, 1 стакан соли, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. душистого перца в порошке, 30 г аскорбиновой кислоты*

Подготовленное мясо нарезать на куски по 300–400 г, натереть солью. Поместить в эмалированную посуду, завязать плотной тканью и оставить на 5 дней в холодном месте при температуре 1–2 ˚С. Все куски говядины и свинины пропустить через мясорубку. Сало очистить от соли, мелко нарезать, смешать с фаршем, добавить сахар, перец и аскорбиновую кислоту. Фарш тщательно перемешать руками. Заранее подготовить эмалированные ванночки или тазики и выложить в них фарш слоем 5 см. Оставить на 2 дня в холодном месте, затем начинить фаршем кишки. Завязать крепкой ниткой с двух сторон, концы связать вместе. Там, где видны пустоты, проколоть иголкой, чтобы вышел воздух. Колбаски навесить на палку и поместить в прохладное место на 7 дней для уплотнения фарша. Затем колбасу можно коптить. Держать в коптильной камере 2–3 суток, поддерживая температуру 20 ˚С. Копченые колбаски хранить подвешенными в сухом прохладном месте до готовности. В случае появления на поверхности плесени – стереть или подкоптить. Хранить готовые колбаски в холодильнике.

Колбаса крестьянская с горчицей

Ингредиенты: *800 г постной говядины, 800 г постной свинины, 400 г шпика без шкурки, 50 г соли, 2 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. майорана, 0,5 тертого зубчика чеснока, 1 ч. л. горчичных семян*

Пропустить через мясорубку говядину, свинину и шпик. Пряности смешать с солью и посыпать фарш. Все тщательно перемешать в течение 5 мин. Полученной смесью наполнить свиные кишки. Длина колбасок – 20 см. Колбаски прокоптить горячим способом в течение 1 ч. Затем отварить в горячей воде при температуре 75 ˚С.

Колбаса мозговая

Ингредиенты: *1,3 кг свиной грудинки без шкурки, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г соли, 1 ст. л. белого молотого перца, 2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 100 г измельченного лука*

Сырое мясо и очищенные свиные мозги пропустить через мясорубку. Добавить пряности и тщательно перемешать. Затем наполнить фаршем свиные кишки и перекрутить колбаски, придавая нужную длину. Коптить теплым дымом 1 ч, затем отварить в горячей воде при температуре 70 °С. При желании свежую колбасу можно обжарить без копчения.

Колбаса нежирная говяжья

Ингредиенты: *1,5 кг постной говядины, 500 г послойной говядины, 40 г соли, 1 ч. л. порошка «Магги», 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 0,5 тертого зубчика чеснока*

Пропустить мясо через мясорубку. Добавить пряности, смешать с фаршем. Все тщательно перемешать. Готовым фаршем наполнить свиные кишки. Коптить теплым дымом в течение 1 ч. Затем варить 30 мин при температуре 70 °С или обжарить без копчения.

Колбаса «Отшельник»

Ингредиенты: *2 кг постной свинины из бедренной части, 600 г свиного шпика без шкурки, 1 ч. л. порошка глюкозы, 3 ст. л. посолочной смеси, 2 ст. л. белого молотого перца, 1 ст. л. молотого душистого перца, 2 тертых зубчика чеснока*

Мясо и шпик поместить на 3 ч в морозильную камеру. Пропустить через мясорубку мясные продукты, используя для мяса решетку с отверстиями диаметром 4,5 мм, а для шпика – решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Добавить в фарш пряности, соль и тщательно перемешать в течение 10 мин. Наполнить фаршем кишки, поместить в темное прохладное место на 21 день. Затем в течение 7 дней коптить 1 раз в день холодным дымом.

Колбаса свиная

Ингредиенты: *4 кг жирной свинины, 6 кг свиной грудинки, 1 г порошка глюкозы, 10 г коньяка, 350 г соли, 1 г нитрита натрия, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 5 г чеснока*

Подготовленное мясо поместить в морозильную камеру на 3 ч. Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2 мм; грудинку нарезать на небольшие кусочки. Фарш вымешивать 10–12 мин с постепенным добавлением специй и коньяка. Фаршем наполнить оболочки или кишки, перевязать, навесить на палку и поместить в прохладное (6-15 ˚С) проветриваемое темное помещение на 21 день. Затем прокоптить в течение 10 дней по 1–2 ч в сутки.

Колбаса «Эй, ухнем!»

Ингредиенты: *60 г домашнего сыра, 2 кг свинины, 1,5 кг говядины, 50 г соли, перец, гвоздика и корица по вкусу*

Сыр и мясо мелко нарезать, добавить соль и специи, тщательно вымесить. Наполнить фаршем свиные кишки, перевязать и подвесить в прохладном помещении. Рекомендуется периодически протирать колбасы чистым полотенцем. Через 5 дней колбасу необходимо отварить или обжарить.

Колбаса говяжья

Ингредиенты: *7,5 кг нежирной говядины, 2,5 кг хребтового шпика, 0,75 г нитрита натрия, 10 г сахара, 400 г соли, 15 г черного молотого перца, 2,5 г кардамона или мускатного ореха, 1 г порошка глюкозы, широкие говяжьи кишки диаметром 40–50 мм*

Охлажденную говядину измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм, шпик нарезать кубиками. Добавить посолочные ингредиенты, специи и тщательно вымешивать 10–12 мин. Наполнить оболочки фаршем, перевязать шпагатом батоны длиной 20–40 см. Батоны подвесить в прохладном (5-15 ˚С) темном помещении и выдержать 10–12 дней. После покраснения поверхности батонов прокоптить в течение 10 дней по 1–2 ч в день. Затем сушить в течение 2–3 недель.

Колбаса воздушно-сухая

Ингредиенты: *2 кг смешанного фарша (говядина и свинина), 2 ч. л. глюкозы, 2 ст. л. с верхом соли, 2 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. сухого майорана 1 ч. л. семян тмина, 0,5 зубчика тертого чеснока*

Добавить в свежеприготовленный фарш пряности, тщательно перемешать в течение 5 мин. Наполнить фаршем свиные кишки и перекрутить на колбаски длиной 25–30 см. Хранить в прохладном затемненном проветриваемом помещении. Через 3 недели колбаски готовы к употреблению.

Салями из оленины или баранины

Ингредиенты: *800 г оленины или баранины (бедренная часть мясной туши), 600 г постной свинины (тазобедренной части), 600 г свиного шпика без шкурки, 1 ч. л. порошка глюкозы, 3 ст. л. посолочной смеси, 2 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ст. л. без верха тмина, 2 тертых зубчика чеснока*

Мясо и шпик поместить в морозильную камеру на 3 ч. Мясо пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм. Свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Шпик нарезать кубиками со стороной 0,5 см. Добавить в рубленое мясо пряности и посолочную смесь и тщательно вымешать в течение 5 мин. Затем добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешать до получения однородной массы. Колбасным фаршем наполнить кишки и перевязать. Колбасы хранить в течение 21 дня в прохладном проветриваемом помещении до появления красного оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Мини-салями

Ингредиенты: *4 кг говядины, 3,5 кг нежирной свинины, 2,5 кг хребтового шпика, 0,75 г нитрита натрия, 20 г сахара, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, 2 г кардамона, свиные кишки*

Мясо и шпик слегка охладить в морозилке, пропустить через мясорубку говядину (диаметр отверстий решетки – 8 мм) и свинину (диаметр отверстий решетки – 4 мм), шпик нарезать кубиками со стороной 5 мм. Мясное сырье вымешать с сахаром, солью и нитритом натрия (4–5 мин), затем, не прекращая перемешивать, добавить специи. Готовым фаршем наполнить оболочку, перекрутить батончики длиной 10–12 см, навесить на палки. Дать созреть и подкоптить.

Колбаса «Мартаделла сельская»

Ингредиенты: *500 г постной свинины, 500 г очищенной от шкурки свиной грудинки, 500 г шпика (предварительно проваренного, без шкурки), 500 г телятины, 1 посоленный отваренный свиной язык, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. смеси для посола, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 щепоть кардамона, 1 ч. л. сельдерейной соли, 1 ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. порошка «Магги»*

Свиную грудинку, телятину и свинину пропустить через мясорубку (отверстия – 8 мм). Очищенный язык и шпик нарезать кубиками толщиной 1 см, смешать с мясным фаршем. Затем добавить пряности, посолить. Вымешивать фарш в течение 5 мин. Заполнить оболочки фаршем, прокоптить теплым дымом в течение 1–2 ч, затем отварить до готовности.

Колбаса домашняя «Краковская»

Ингредиенты: *1 кг постной свинины, 500 г свиной грудинки (без шкурки), 500 г постной говядины, 2 ст. л. смеси для посола, 2 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина, 0,5 ч. л. чесночного порошка (0,5 тертого зубчика чеснока)*

Свинину пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, говядину и свиную грудинку – с отверстиями 8 мм. Соединить посолочную смесь и пряности и посыпать фарш. Все тщательно перемешать в течение 5 мин. Фаршем заполнить оболочки. Затем колбасные батоны обработать горячим копчением в течение 1 ч и отварить.

Колбаска из ливера

Ингредиенты: *1 кг ливера (печенки, сердца, почек, легких и т. д.), 400 г свиного сала, соль, молотый черный перец, перец горошком, зира, гвоздика, майоран, кориандр, розмарин по вкусу, свиные кишки, сливки нежирные по желанию*

Ливер нарезать небольшими кубиками, злить прохладной водой, добавить специи, дать закипеть, затем варить в течение 10–15 мин. Добавить нарезанную печенку. После закипания ливер откинуть на дуршлаг. Подготовленный таким образом ливерный фарш 2 раза пропустить через мясорубку, посолить, добавить специи и сливки. Подготовленные свиные кишки наполнить фаршем, связать концы и перевязать в нужных местах, разделяя колбасу на отдельные колбаски. Обжарить колбаски до готовности. Такие колбаски можно заморозить и использовать в качестве домашних полуфабрикатов.

При приготовлении ливерной колбасы можно добавлять нежирные сливки в небольшом количестве для получения нежного пышного фарша.

Колбаса крестьянская с печенкой

Ингредиенты: *800 г свиной печенки, 800 г постной свинины, 2 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 2 луковицы, 1,5 стакана бульона, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. душистого молотого перца, 1 ст. л. молотого имбиря, 1 ст. л. мускатного ореха, 2 ст. л. майорана*

Ошпаренную свиную печенку пропустить через мясорубку. Жирную свиную грудинку и постную свинину отварить в течение 1 ч, затем припустить с луком, пассерованным в жире. Добавить соль, пряности, все тщательно перемешать и влить бульон. Колбасным фаршем наполнить оболочки или кишки. Перед подачей обжарить.

Колбаса «Сельская»

Ингредиенты: *1 кг мяса со свиной головы, 1 кг свиной печенки, 1 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 0,5 корня сельдерея, 2 моркови, 1 пучок зеленого лука, 60 г соли, 60 мл бульона, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. черного молотого перца, 2 ст. л. майорана*

Свиную голову, грудинку, морковь и сельдерей отварить в течение 2 ч. Отделить мясо от костей. Лук и чеснок измельчить и пассеровать. Все ингредиенты с печенкой пропустить через мясорубку, добавить пряности и бульон, тщательно перемешать. Колбасные оболочки наполнить фаршем. Перед подачей обжарить.

Чесночные колбаски

Ингредиенты: *1,2 кг постной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика (без шкурки), 2 ст. л. смеси для посола, 1 чашка бульона, 1 ч. л. сахара, 3 тертых зубчика чеснока*

Мясо пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, шпик – с отверстиями 8 мм. Соединить пряности с бульоном и добавить в фарш, тщательно все перемешивая. Наполнить фаршем свиную череву и перекрутить на колбаски длиной 10 см. Выдержать 30 мин в горячей воде при температуре 75 °С.

Колбаса «Луковая»

Ингредиенты: *500 г свиной печенки, 300 г телятины, 2 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 250 г репчатого лука, 1,5 стакана бульона, 600 г соли, 3 ст. л. белого молотого перца, 1 ст. л. майорана, 1 ст. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. молотой корицы*

Свиную грудинку отварить в течение 70 мин, печенку и телятину – 5 мин. Нарезать лук и обжарить. Все пропустить через мясорубку, смешать с пряностями и солью, добавляя бульон. Готовый колбасный фарш можно законсервировать в банках или наполнить оболочки для колбас. Продолжительность стерилизации при консервировании – 90 мин. Продолжительность варки колбасы – 1 ч. Если нет свиных кишок, пропущенные через мясорубку печенку и мясо в кастрюле с бульоном и пряностями, размешивая, нагреть. Готовую массу уложить в целлофан и сформовать в виде колбас.

Колбаса по-немировски

Ингредиенты: *3,5 кг мясо говяжьей головы, 2 кг мясо свиной головы, 1,7 кг говяжьего мяса диафрагмы, 1,5 кг сердца, 1 кг говяжьего мяса пищевода, 300 г пшеничной муки, 300 г соли, 12 г чеснока, 5 г молотого черного перца, 0,5 г нитрита натрия, говяжьи и свиные пузыри и черевы*

Очищенные мясные ингредиенты пропустить через мясорубку с отверстиями 16–25 мм, соединить с посолочными ингредиентами (раствор соли и нитрит натрия), выдержать при температуре 3–4 ˚С в течение 1,5–2 суток. Затем 4 раза пропустить через мясорубку с отверстиями 2–3 мм, постепенно вливая 1 л холодной воды. Фарш перемешать с мукой и специями и заполнить оболочки, перевязать шпагатом, формуя батоны по 25–35 см. Непосредственно перед копчением батоны подвесить кольцами на палки и обработать в течение 40–50 мин горячим дымом при температуре 60–90 ˚С. Затем отварить в течение 0,5–1 ч при температуре 75–85 ˚С. Готовую колбасу охладить под струей холодной воды и поместить в холодильник.

Хасип из баранины

Ингредиенты: *200 г баранины, 1 селезенка, 200 г легких, 1 почка, 100 г жира-сырца, 200 г риса, 5 луковиц, 0,5 стакана теплой воды, соль, перец, зира по вкусу, бараньи кишки*

Мясо, жир-сырец, селезенку, почку и лук пропустить через мясорубку, добавить в фарш теплую воду, рис, перец, соль и перемешать. Подготовленным фаршем заполнить кишки, концы которых завязать ниткой, залить холодной водой и варить в течение 30 мин. Хасип можно подавать как холодным, так и горячим.

Колбаса ливерная яичная

Ингредиенты: *600 г свиной или говяжьей печенки, 340 г свиной головы, 250 г нежирной свинины или говядины, 20 куриных яиц, 20 г пшеничной муки, 1 луковица, 50 мл молока, 100 мл бульона, 20 г соли, 0,5 г молотого черного перца, черева.*

Подготовленное мясо нарезать на куски, отварить в течение 20 мин. Затем охладить. Измельчить лук и обжарить. Мясо и лук 2 раза пропустить через мясорубку с диаметром отверстий 2–3 мм, добавить яйца, муку, молоко, соль, лук, бульон и специи. Массу перемешать в течение 5–6 мин. Фаршем наполнить оболочку, связать шпагатом, формуя батоны, и отварить. Затем колбасу охладить и поместить в холодильник.

Колбаса «Южная»

Ингредиенты: *4 кг говядины, нарезанной тонкими кусочками, 4 кг нарезанной свинины, 4 кг мелко нарезанного свиного сала, 1 л воды, 400 г соли, 25 г перца, 6 г селитры, 12 г гвоздики*

Мясо поместить в деревянную посуду и толочь деревянным пестом до получения светло-красного цвета. Затем нарубить сечкой, добавить сало, воду, соль, перец, селитру и гвоздику. Тщательно перемешать. Полученную смесь накрыть крышкой и поместить в холодное место на 1 сутки. Начинить кишки и обжарить.

Колбаса ливерная со шпиком

Ингредиенты: *500 г отваренных почек и сердца, 350 г свиной шкурки, свиных ножек, ушей, 300 г отваренной говядины, 100 г говяжьих семенников, 150 мл бульона, 100 г свиного шпика, 50 г пшеничной муки, 20 г соли, 1 г молотого черного перца, 1 г душистого перца (или кориандра), свиные или говяжьи черевы*

Мясное сырье для колбасы зачистить и нарезать кусочками. Отварить в течение 2–3 ч. Ножки, уши и шкурку отварить в течение 4–6 ч, затем отделить кости и охладить. Шпик нарезать кусочками по 4–8 мм. Мясное сырье пропустить через мясорубку 2 раза. В массу добавить измельченный шпик, соль, бульон, специи и тщательно перемешать в течение 5–8 мин. Полученным фаршем наполнить оболочку, перевязать шпагатом, формуя батоны. Затем отварить колбаску и охладить. Перед подачей можно обжарить.

Сельская ливерная колбаса

Ингредиенты: *1 кг мяса свиной головы, 1 кг свиной грудинки (со шкуркой), 1 кг свиной печенки, 0,5 корня сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 60 мл бульона, 3 ст. л. соли, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. майорана, 2 ст. л. черного молотого перца*

Мясо свиной головы, грудинку, сельдерей и морковь отварить в течение 2 ч. Мясо отделить от кости. Измельченные лук и чеснок обжарить в масле. Затем все ингредиенты пропустить мясорубку с отверстиями 4,5 мм. Добавить пряности, бульон и тщательно перемешать. Наполнить фаршем колбасные оболочки. Колбасу варить 1 час.

Колбаса «Вятская» из субпродуктов

Ингредиенты: *0,5 кг свинины, 200 г почек, 200 г легкого, 200 г свиного сала, 50 г чеснока, 25 г соли, черный молотый перец, измельченная смесь мяты, тмина, чеснока и укропа по вкусу*

Субпродукты, сало и мясо нарезать мелкими кусочками. Добавить специи, соль и чеснок. Тщательно вымесить фарш и наполнить кишки. Колбасы должны получиться весом 1 кг. Перевязать с двух сторон, проколоть иглой, подвесить в сухом месте. Можно прокоптить. Подавать колбасу вареной или жареной.

Салями вареная

Ингредиенты: *1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г свиного шпика (без шкурки), 2 ст. л. смеси для посола, 1 ст. л. белого молотого перца, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого тмина*

Свинину и шпик пропустить через мясорубку с отверстиями 8 мм, говядину – с отверстиями 4,5 мм. Перемешать все пряности и соль, посыпать фарш. Затем фарш смешать с остальными ингредиентами и плотно наполнить колбасные оболочки. Перед варкой прокоптить в течение 1 часа.

Колбаска из головизны

Ингредиенты: *мясо свиной головы (мелко нарубленное), 0,5 стакана крови, соль, перец по вкусу*

Мясо смешать с кровью, солью и перцем. Один конец чистой кишки перевязать ниткой, наполнить смесью, этой же ниткой захватить другой конец кишки и придать форму кольца. Кишки наполнять неплотно, чтобы избежать разрыва оболочки. На дно кастрюли положить деревянную решетку, затем – колбаску. Налить воду, закипятить, посолить и варить до готовности (30 мин). Во время варки необходимо прокалывать колбасу иглой. Хранить в холодильнике. Перед подачей можно обжарить.

Дебреценские колбаски

Ингредиенты: *1,5 кг постной свинины, 400 г свиной жирной грудинки (без шкурки), 200 г постной говядины, 2 ст. л. смеси для посола, 2 ст. л. красного перца, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. молотого мускатного ореха*

Мясо пропустить через мясорубку, добавить пряности и тщательно перемешать. Свиную череву наполнить фаршем и перекрутить на колбаски длиной по 20–25 см. Батоны прокоптить теплым дымом в течение 1 ч, затем отварить при температуре 72 ˚С в течение 30 минут.

Колбаса крестьянская

Ингредиенты: *800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г шпика, 50 г соли, 5 г белого молотого перца, 1 г мускатного ореха, 3 г чеснока, 1 г майорана, свиные черевы*

Измельчить с помощью мясорубки говядину (диаметр отверстий – 4 мм) и шпик (диаметр отверстий – 8 мм). Затем все тщательно перемешать в течение 5–8 мин и добавить соль и специи. Оболочку наполнить фаршем, перевязать шпагатом, формуя батоны по 20–25 см, затем навесить на палки и обработать горячим копчением в течение 1 ч при температуре 70–90 ˚С. Колбаски отварить в воде при температуре 75 ˚С и охладить в течение 20–30 мин. Хранить в холодильнике.

Колбаса ветчинно-рубленая

Ингредиенты: *6 кг нежирной свинины, 4 кг говядины, 300 г соли, 10 г сахара, 6,5 г чеснока, 5 г черного молотого перца, 5 г кориандра, 0,5 г нитрита натрия, толстые говяжьи кишки или искусственные оболочки 5–9 см в диаметре*

Предварительно охлажденную говядину пропустить через мясорубку. Смешать с 0,2 г раствора нитрита натрия и 120 г соли, выдержать в течение 20–24 ч в посоле в прохладном месте. Свинину нарезать на кусочки, перемешать с оставшейся солью и нитритом натрия и оставить на посол. Пропустить говядину через мясорубку 4 раза, одновременно вливая 1 л холодной воды. Затем говяжий фарш смешать с кусочками свинины и специями и наполнить фаршем оболочку. Связать шпагатом батоны длиной 25–40 см, развесить на палках и в течение 1 ч обработать горячим дымом при температуре 70-110 °С. Затем отварить в течение 1–2 ч. Охладить и поместить в холодильник.

Колбаса «Языковая»

Ингредиенты: *800 г говядины, 400 г свиной грудинки, 400 г отваренного шпика (без шкурки), 400 г отваренного соленого языка (очищенного), 45 г соли, 3 г молотого белого перца, 2 г молотого черного перца, 1 г мускатного ореха, 0,1 г нитрита натрия, черевы диаметром 4–4,5 см или целлофан*

Язык и шпик нарезать кубиками. Говядину и свиную грудинку пропустить через мясорубку. Соединить с посолочными ингредиентами, шпиком, языком, специями и перемешать. Полученным фаршем наполнить оболочки, перевязать шпагатом, формуя батоны по 40 см, затем прокоптить в течение 1–2 ч. Колбасы отварить в течение 50 мин, охладить и поместить в холодильник.

Колбаса вареная из соленого окорока по-крестьянски

Ингредиенты: *1 кг соленого постного окорока, 600 г постной говядины (без шкурки), 2 ст. л. смеси для посола, 2 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. цвета мускатного*

Пропустить через мясорубку свинину со шпиком и говядину. Смесь для посола соединить с пряностями, посыпать полученным составом фарш и перемешать. Затем плотно наполнить оболочки фаршем и отварить в течение 1 часа.

Колбаса ливерная копченая

Ингредиенты: *850 г отваренного мяса свиных голов, 750 г свиной или говяжьей печенки, 20 г репчатого лука, 20 г соли, 0,5 г молотого черного перца, 0,5 г душистого перца, говяжьи черевы*

Измельчить и пассеровать лук. Мясо, печенку и лук пропустить через мясорубку 2 раза, добавить соль и специи. Массу перемешать и наполнить оболочки. Связать шпагатом, формуя батоны, и отварить до готовности. Затем охладить и поместить в холодильник на 6 ч. Колбасу прокоптить в течение 40 мин холодным дымом.

Колбаса домашняя кровяная

Ингредиенты: *200 г обезжиренной свиной шкурки, 2 свежей свиной крови, 1 кг свиной грудинки (со шкуркой), 3 ст. л. соли, 2 ст. л. молотого черного перца, 2 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. молотой гвоздики, 1 ст. л. молотого душистого перца, 1 ст. л. майорана*

Шкурку и грудинку отварить в течение 1 ч. Затем свиную грудинку нарезать мелкими кубиками. Шкурку пропустить через мясорубку, добавить подогретую кровь. Нарезанную грудинку залить горячей водой и процедить. В смесь шкурки и крови добавить грудинку, тщательно перемешать и добавить пряности и соль. Фаршем наполнить любую колбасную оболочку и отварить в течение 1 часа.

Колбаса кровяная диетическая

Ингредиенты: *700 г постной свинины, 700 г телятины, 200 г свежей свиной шкурки, 200 г свиной печенки, 0,5 л свиной крови, 1 ст. л. диетической соли, 2 ч. л. сладкого перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого белого перца*

Свинину, шкурку и телятину отварить в течение 1 ч. Печенку ошпарить кипятком в течение 20 с для дезинфекции. Отварные свинину и телятину нарезать кубиками со стороной 1 см. Ошпаренную печенку и вареную шкурку пропустить через мясорубку. Фарш соединить с кровью, предварительно подогретой до комнатной температуры, и пряностями. Все ингредиенты тщательно перемешать. Готовым фаршем наполнить колбасные оболочки и отварить в течение 1 ч, затем охладить.

Колбаса кровяная с сердцем

Ингредиенты: *1 кг свиного сердца, 700 г свиной шкурки, 700 г свиного шпика (со шкуркой), 0,5 л свиной крови, 2 чашки бульона, 3 ст. л. смеси для посола, 2 ст. л. молотого душистого перца, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ч. л. майорана, 1 ч. л. мускатного ореха*

Шпик и шкурки отварить в течение 30 мин. Добавить разрезанное на 4 равные части сердце и варить 30 мин. Шкурку пропустить через мясорубку. Сердце нарезать кубиками со стороной 1,5 см, шпик – кубиками со стороной 1 см. Подогретую кровь, шкурку, пряности и 2 чашки бульона тщательно перемешать, довести до кипения и охладить. Все смешать с кубиками шпика и сердца, посолить. Наполнить любую колбасную оболочку и отварить в течение 1 часа.

Колбаса кровяная вареная

Ингредиенты: *600 г свиных шкурок, ушей и ножек, 350 мл свежей свиной крови, 300 г жирной свинины, 35 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 г молотого черного перца, 0,3 г корицы, 0,1 г гвоздики, говяжьи кишки*

Мясо нарезать кусочками толщиной 2 см и залить водой (в соотношении 1:1), добавить 20 г соли и нитрит натрия, медленно довести до кипения и отварить в течение 15 мин. Затем мясо охладить и измельчить. Подготовленные свиные ушки, ножки и шкурку отварить в течение 5–6 ч, очистить от костей и пропустить через мясорубку с отверстиями 2–3 мм. Все ингредиенты смешать. Колбасным фаршем наполнить оболочку, батоны отварить в течение 2,5 ч. Горячую колбасу выложить между двумя досками в один ряд и оставить охлаждаться.

Сосиски венские

Ингредиенты: *10,5 кг молодой жирной свинины, 5,5 кг говяжьей мякоти, 10 яиц, 100 мл воды, 150–160 м бараньих кишок, 130 г соли, 33 г селитры, 33 толченого перца, 6,5 г чеснока*

Говяжью мякоть нарезать мелкими кусочками, свинину – крупными, затем смешать все ингредиенты и тщательно перемешать. Наполнить кишки фаршем, связать по 20–30 шт., высушить в духовке до покраснения и прокоптить в горячем дыму в течение 1,5 ч. Затем отварить в течение 6–7 минут.

Шпикачки

Ингредиенты: *4 кг говядины, 3 кг шпика, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г нитрита натрия, 250 г соли, 10 г сахара, 15 г чеснока, 3 г мускатного ореха, 0,15 г молотого черного перца, говяжьи черевы диаметром 4 см*

Свинину и говядину пропустить через мясорубку 4 раза, последовательно добавляя соль, раствор нитрита натрия, 2 л холодной воды и специи. Добавить шпик, измельченный кубиками со стороной 4 мм. Все тщательно перемешать и дать настояться. Наполнить оболочку и перевязать шпагатом, формуя батончики длиной 6 см. Затем шпикачки навесить на палки, обработать горячим дымом в течение 1 ч и отварить в течение 30 мин. Шпикачки охладить водой в течение 30 мин и поместить в холодильник.

Сосиски свиные

Ингредиенты: *10 кг нежирной свинины, 250 г соли, 10 г сахара, 5 г молотого белого перца, 3 г мускатного ореха или шалфея, 0,5 г нитрита натрия, свиные или бараньи черевы диаметром 2,5 см*

Свинину 4 раза пропустить через мясорубку, постепенно ввести в состав соль, раствор нитрита натрия, 1 л холодной воды и специи. Тщательно перемешать, наполнить оболочку, перевязать шпагатом батончики длиной 10–12 см. Затем сосиски навесить на палки и обработать горячим дымом в течение 1 ч. Сосиски отварить в течение 30 мин и охладить водой в течение 30 мин. Хранить в холодильнике.

Сосиски дрезденские

Ингредиенты: *16 кг нежирной свинины, 16 кг говяжьей мякоти, 4 кг шпика, свиные кишки, 500 г соли, 100 г селитры, 50 г чеснока, 5 г стручкового красного перца, 5 г кардамона, 5 г мускатного ореха*

Мясо и шпик измельчить, смешать с остальными ингредиентами и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиные кишки, перекрутить и обжарить до готовности. При желании можно прокоптить холодным дымом.

Сосиски сырые

Ингредиенты: *4 кг говядины, 3 кг шпика, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г нитрита натрия, 250 г соли, 10 г, сахара, 5 г мускатного ореха, 5 г молотого белого перца, свиные черевы*

Свинину пропустить через мясорубку с отверстиями 15–20 мм, смешать с солью и сахаром, тщательно перемешать. Постепенно добавить воду, муку, специи. Наполнить оболочку, связать шпагатом, формуя батончики. Сырые сосиски можно заморозить при температуре 12–18 ˚С. Срок хранения – 3 месяца.

Колбаса «Апановичская»

Ингредиенты: *3,5 кг нежирной свинины, 3,5 кг филе говядины, 3 кг соленого шпика, 1 стакан соли, 2 ч. л. сахара, 30 г аскорбиновой кислоты, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца, свиные кишки*

Мясо нарезать на большие куски и натереть солью. Затем выложить в эмалированную посуду, завязать толстой тканью и поместить на 5 дней в холодное место с температурой 2–4 °С. Соленое мясо пропустить через мясорубку. Шпик очистить от соли, мелко нарезать, после чего смешать с мясом. Добавить перец, аскорбиновую кислоту, сахар. Все соединить и тщательно вымешать. Фарш выложить в эмалированную посуду и оставить на 2 дня в прохладном месте. Затем наполнить кишки, навесить на палку и поместить в прохладное место для уплотнения. Через 5–7 дней прокоптить в течение 2–3 суток при температуре 20 °С. Копченую колбасу подвесить в погребе на 3–4 недели.

Полукопченая колбаса

Ингредиенты: *4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 1 ст. л. сахара, 1 головка чеснока, 1 стакан соли, молотый черный перец по вкусу*

Мясо, шпик и чеснок пропустить через мясорубку 4 раза. Добавить соль, сахар, перец и тщательно перемешать. Плотно наполнить колбасную оболочку, перевязать и поместить в прохладное место на 5 ч. Периодически колбасы необходимо прокалывать иголкой. Затем прокоптить в горячем дыме в течение 1 ч и отварить в течение 1 ч. Повторно прокоптить в течение 1 ч и поместить в прохладное место на 4–7 дней. Хранятся полукопченые колбасы 1–1,5 месяца в холодильнике или в холодном сухом помещении.

Колбаски гриль

Ингредиенты: *850 г нежирной говядины, 150 г шпика, 15 г соли, 2 г сахара, 4 г репчатого лука, 2 г измельченного сладкого перца, 1 г мускатного ореха, 0,5 г майорана*

Мясные ингредиенты 2 раза пропустить через мясорубку, смешать с солью и специями, тщательно перемешать и наполнить оболочки. Колбаски завязать шпагатом и поместить на решетку гриля либо навесить на вертеле и обжарить в течение 1,5–2 часов.

Колбаски гриль чесночные

Ингредиенты: *1 кг постной свинины, 500 г жирной свинины, 50 г соли, 0,05 г нитрита натрия (в растворе), 15 г измельченного чеснока, свиные черевы диаметром 4 см*

Свинину пропустить 2 раза через мясорубку, затем тщательно перемешать со специями в течение 5 мин. По желанию можно добавить немного холодной воды. Наполнить оболочки фаршем и сформовать батончики длиной 12–15 см. Затем колбаски поместить в холодильник на 0,5–1 ч. После этого навесить на палки и прокоптить в течение 1 ч при температуре 40–45 °С. Затем копченые колбаски обжарить на гриле при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Колбаса для жарки крестьянская

Ингредиенты: *500 г постной свинины, 300 г постной говядины, 200 г жирной свиной грудинки без шкурки, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молока, 0,5 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. тертой лимонной корки, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха, 0,5 ч. л. майорана*

Мясные ингредиенты пропустить через мясорубку, смешать с солью, пряностями и молоком до получения вязкой массы. Готовым фаршем наполнить тонкие свиные кишки и закрутить. Перед подачей обжарить до готовности.

Колбаса жареная с тмином

Ингредиенты: *500 г нежирной свинины, 300 г нежирной говядины, 200 г шпика, 20 г соли, 1,5 г тмина, 1 г молотого белого перца, 1 г молотого мускатного ореха*

Мясные ингредиенты пропустить через мясорубку. Посыпать фарш солью и перцем. Тщательно перемешать и наполнить оболочку. Перевязать шпагатом и поместить для жаренья. Готовить, периодически переворачивая, в духовке в течение 2,5 часа.

Колбаса гриль нежирная

Ингредиенты: *1 кг мясного фарша (свинина и говядина), 1 ст. л. соли, 2 ч. л. молотого белого перца, 2 ч. л. сладкого перца, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха*

Все пряности смешать и посыпать готовый фарш. Все тщательно перемешать и наполнить фаршем оболочку. Обжарить на гриле до готовности.

Колбаса жареная диетическая

Ингредиенты: *850 г телятины, 150 г шпика, 10 г диетической соли, 1 щепоть сахара, 2 ч. л. сладкого перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. измельченного лука, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха*

Телятину и шпик пропустить через мясорубку. Пряности тщательно перемешать с фаршем и наполнить свиную череву. Обжарить до готовности.

Колбаса жареная свиная

Ингредиенты: *1 кг нежирной свинины, 18 г соли, 2 г сахара, 30 г чеснока, 1 г молотого черного перца, 0,05 г нитрита натрия*

Мясо нарезать кубиками, смешать со специями и солью. Полученным фаршем наполнить свиные кишки, перевязать шпагатом и сформовать колбаски. На подогретые противни, смазанные свиным жиром, поместить колбаски и жарить в духовке в течение 2,5 ч, периодически переворачивая.

Колбаски гриль любительские

Ингредиенты: *800 г нежирной говядины, 200 г нежирной свинины, 18 г соли, 1,2 г молотого черного перца, 1 г тмина*

Мясные ингредиенты пропустить через мясорубку, смешать с солью и специями, тщательно перемешать и наполнить оболочки. Затем перевязать шпагатом, формуя колбаски, и поместить на решетку гриля или навесить на вертел и обжарить в течение 1,5–2 часов.

Колбаса жареная с перцем

Ингредиенты: *800 г нежирной свинины, 200 г шпика, 20 г соли, 2 г молотого белого перца, 2 г мускатного ореха, 1 г молотой паприки*

Мясные ингредиенты пропустить через мясорубку и перемешать со специями и солью. Заполнить фаршем оболочку, перевязать шпагатом и выложить кольцами на смазанные жиром противни. Жарить в духовке в течение 2 ч, периодически переворачивая.

Трубочки гриль

Ингредиенты: *600 г баранины, 400 г говядины, 1 ст. л. соли, 5 зубчиков измельченного чеснока,3 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха*

Мясо пропустить через мясорубку. Измельченный чеснок обжарить и добавить в фарш с остальными пряностями, тщательно перемешать. Из фарша сформовать трубочки длиной 5 см и толщиной 2 см, смазать маслом и обжарить на гриле или сковороде с двух сторон.

Колбаса грубая для жарки

Ингредиенты: *500 г постной свинины, 300 г постной говядины, 200 г шпика, 1 ст. л. соли, 0,5 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. тмина, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха*

Говядину, свинину и шпик пропустить через мясорубку. Добавить пряности и перемешать фарш в течение 5 мин. Наполнить фаршем оболочки и закрутить в колбаски длиной 25 см. Отварить в течение 1 ч, затем обжарить. Фарш можно консервировать в жестяных консервных банках, соблюдая стерильность и герметичность. Продолжительность варки при консервировании – 2 часа.

Колбаса грубая диетическая

Ингредиенты: *800 г постной свинины, 200 г постной свиной грудинки (без шкурки), 10 г диетической соли, 2 ч. л. сладкого перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. измельченного лука, 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха.*

Мясо пропустить через мясорубку, добавить пряности и тщательно перемешать. Готовым фаршем наполнить кишки и обжарить до готовности.

Колбаса сборная диетическая

Ингредиенты: *250 г телятины, 250 г мяса птицы, 250 г мяса зайца, 125 г постной говядины, 125 г постной свинины, 1 ст. л. диетической соли, 1 ст. л. молока, 2 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. сахара, свиная черева*

Мясные ингредиенты 2 раза пропустить через мясорубку. Соединить соль, пряности и посыпать фарш. Затем добавить молоко и тщательно перемешать. Свиную череву наполнить фаршем и закрутить. Готовую колбасу отварить и обжарить на сковороде или на решетке в течение 30 минут.

Паштеты

В России паштет появился в XVIII веке. Поваров для его приготовления приглашали из Франции. Сегодня не многие помнят, что в «Евгении Онегине» А. С. Пушкин описывает «Страсбурга пирог нетленный» – паштет, в состав которого входили рябчики, трюфели и другие дорогие продукты. Слово «паштет» означает «протертый (или измельченный) и завернутый в тесто», поэтому паштетом называли пирог. Запеченный в тесте паштет французы готовили так, чтобы тесто можно было удалить – таковы уж были аристократические причуды. Начинкой было рубленое мясо, смешанное с травами, овощами, жирами. Позже паштеты стали готовить из мяса птицы и других ингредиентов, а запекать научились в фольге или специальных формах. Употребляли паштеты горячими и холодными.

Другая разновидность – тушеный паштет. Его обычно готовили из свинины – это основной ингредиент, а также менее жирного мяса – зайца, птицы и др. Мясо в течение длительного времени тушили с приправами и специями, затем разливали в горшочки или миски и на несколько недель помещали в холодное место. Это менее изысканное блюдо, схожее с тушенкой или студнем, любили зажиточные французские крестьяне и богатые буржуа.

Паштет, приготовленный в горшочках, напротив, отличается деликатесностью, потому как при его приготовлении к рубленому мясу разных сортов использовалось множество добавок: грибы, зелень и пряности, соленые огурцы, брусника, ананасы, апельсины, вишни, ягоды можжевельника и даже алкогольные напитки. Эти паштеты запекали в духовке в разных горшочках – стеклянных и керамических, а также готовили на водяной бане, а сверху поливали жиром или желе. Паштеты в горшочках могут быть не только мясными, но также из рыбы, морепродуктов, грибов и овощей и даже сладких продуктов – здесь французские кулинары не устанавливают границ для фантазии.

В советское время паштетами называли тщательно

измельченную массу, практически пюре, обычно из печенки или мяса. Такие паштеты делают из приготовленных продуктов (обжаренных, отваренных, тушеных) и измельчают с помощью различных мясорубок, комбайнов, протирают через сито и т. д.

В домашних условиях можно готовить паштеты из любых продуктов: классический – из печенки; из свинины и курицы, сыра и рыбы, зеленых овощей и картофеля, грибов и фруктов. Известное блюдо – паштет фуа-гра изготавливается из жирной печенки, в основном утиной и гусиной.

Полезен паштет как продукт питания или вреден? Мнения, как всегда, разделяются. Обычно паштеты готовят из печенки домашнего скота и птицы, а эти продукты очень богаты витаминами, в частности витамином А, минералами и пр. В 100 г печеночного паштета свыше 300 Ккал, более 28 % жиров. Отличается паштет и высоким содержанием витаминов группы В, необходимых организму человека для поддержания важнейших жизненных процессов; содержит он также фосфор, натрий, калий, железо, йод.

Паштет также можно приобрести в магазине. Но для того, чтобы сделать правильный выбор, необходимо знать некоторые нюансы. Традиционно паштет расфасовывается в консервные банки и может храниться несколько лет. Также паштеты упаковывают в оболочки из полимеров, срок их хранения при этом резко снижается – до 1 месяца. В случае если срок годности паштета в данной упаковке указывается более длительный, это значит, что продукт содержит большое количество консервантов. Открытый паштет должен храниться в холодильнике максимум 5 суток. Печенки в паштете должно быть более 55 % (обычно это говяжья печенка или печенка птицы). Банка с паштетом должна быть ровной формы, без изъянов, а сам паштет – однородной консистенции, светло-коричневого цвета (может быть сероватым или бежевым). Красивый розовый или темно-коричневый цвет продукта говорит о том, что в нем содержатся в большом количестве красители и другие добавки. Состав качественного паштета должен быть примерно таким: печенка, мясо, соль, сливочное масло и пряности – такой продукт выпускается по ГОСТу 12139-77. Паштет должен иметь запах натуральных пряностей, а на вкус может быть немного горьким, что характерно для любых продуктов из печенки.

Приготовить паштет дома сегодня довольно легко. Необходимым продуктом для приготовления паштетов прежде всего является мясо птицы или дичи, домашних животных или рыбы. Также паштеты готовят из различных овощей, грибов, морепродуктов и сыра. В состав паштетной массы обычно входит,

кроме мяса, печенка телячья, свиная или домашней птицы (она придает паштету вкус и цвет). Чтобы получить паштет хорошего качества, к нежирному мясу добавляют жирную свинину или шпик. Мясо для паштета должно быть тушеным или вареным. Лучше тушить или варить мясо в кастрюле-скороварке, сокращающей время нагревания мяса. Для улучшения вкуса мяса во время варки или тушения к нему добавляют овощи (репчатый лук, петрушку, сельдерей) и приправы (лавровый лист, черный и белый перец, мускатный орех, имбирь). Мясо 2 раза пропускают через мясорубку с решеткой для паштетов. Получается мясная масса, которую соединяют с предварительно замоченным в соусе, полученном во время тушения, или бульоне (в котором варилось мясо) черствым пшеничным хлебом. Замоченный хлеб связывает мясную массу и придает ей рыхлость. Необходимой добавкой к массе являются яйца. Приготовленную таким образом паштетную массу перемешивают, добавляя по вкусу соль и молотые приправы. Готовая масса должна быть однородной, мажущейся и пикантной на вкус. Необходимо заметить, что паштеты, приготовленные из субпродуктов (из легких, селезенки, телячьих рубцов и сердца), зернисты по структуре и крошатся, когда их режут. Такие паштетные массы рекомендуется пропускать через мясорубку 3 раза. Готовую паштетную массу помещают в форму, смазанную жиром. Перед этим на дне формы из кусочков шпика составляют какой-нибудь узор – он украсит готовый паштет. Кроме того, шпик на дне формы предохраняет паштетную массу от пригорания и прилипания во время жаренья. Обычно паштеты готовят 45 мин в жарочном шкафу. Можно также варить паштет на пару – время варки примерно 1 ч. Охлажденный паштет вынимают из формы, обливают топленым салом и оставляют для окончательного охлаждения. Если паштет подают в виде горячей закуски, его выпекают в форме, выложенной слоеным тестом. Паштет, отваренный на пару или запеченный, считается изысканным блюдом, его можно подавать на стол горячим или холодным. К холодным паштетам подают холодные соусы, салат и хлеб. Можно подать паштет в желе: отварной или запеченный паштет нарезать порционными кусочками и поместить на блюдо, залитое тонким пластом охлажденного желе, сверху также залить желе и охладить; подать с острым соусом. На приемах паштеты подают с мясными блюдами или отдельно – в виде закуски перед основным горячим блюдом. Паштеты можно подавать к завтраку и ужину, они являются прекрасными добавками к бутербродам.

Мясные паштеты могут быть горячими или холодными. Готовый паштет можно подавать на тарелке, предварительно нарезав ломтиками, в специальных порционных пиалах или в

корзинках из теста. Корзинки для паштета лучше сделать из слоеного песочного теста с добавлением соли и, если того требует рецепт, специй. После того как паштет будет разложен на порции, его можно украсить взбитым сливочным маслом с капелькой лимонного сока и зеленью.

Печеночные паштеты. Печенка – полезный продукт, богатый железом. Рецептов приготовления блюд из печенки много, но отдельно стоит отметить печеночные паштеты. Для приготовления паштета подойдет любая печенка. Говяжью печенку перед приготовлением вымачивают в течение 3 ч в холодном молоке. Свиная печенка более жирная, она подойдет для приготовления паштетов с различными ингредиентами, такими как яблоки, сыр, грибы. Куриная печенка не требует предварительной обработки, она очень нежная, паштеты имеют более легкую структуру. С куриным паштетом получаются отличные канапе. Для приготовления печеночного паштета используются специи: белый перец, мускатный орех, гвоздика. Готовый печеночный паштет принято подавать с овощами или маринованными шампиньонами.

Паштеты из домашней птицы. Блюда из птицы не менее вкусны, чем блюда из мяса. Некоторые виды птицы относятся к диетическому мясу. В них содержится большое количество белков, а усваиваются такие продукты организмом намного лучше, чем другие мясные изделия. Паштеты из домашней птицы, дичи подают нарезанными на порции и украшенными измельченными яйцами, отваренными вкрутую, посыпают зеленью.

Секреты приготовления птицы:

- Ощипывать домашнюю птицу нужно непосредственно после убоя, так как у остывшей птицы перья выдергиваются с трудом, может повредиться кожа. Чтобы облегчить и ускорить ощипывание только что убитой птицы, ее на несколько минут следует погрузить в горячую воду (70–80 °С).
- Кожу с ножек домашней птицы, дичи и с петушиных гребешков снимают, предварительно ошпарив их.
- Если тушку натереть мукой или отрубями, то опаливание будет качественнее, лучше удалятся волоски, оставшиеся на тушке после ощипывания.
- Молодые цыплята очень вкусны, если их приготовить сразу после убоя.

• Старую птицу, особенно гусей, лучше тушить.

• Жирных уток и гусей лучше фаршировать. Пропитываясь жиром, фарш из яблок или картофеля становится очень вкусным.

• Желудок, сердце, печенка и другие потроха домашней птицы тушат или готовят из них рассольники.

• Из утиных и гусиных печенок получаются вкусные паштеты, фарши и начинка.

• У домашней птицы и дичи мясо самок вкуснее, чем мясо самцов.

• Дичь используют в основном для приготовления вторых блюд. Наилучший способ приготовления дичи – обжаривание. Потроха дичи в пищу употреблять не следует. Только шейки можно использовать для приготовления бульонов.

• Дичь будет значительно вкуснее, если за час до приготовления поместить ее в холодное молоко.

Паштеты из кролика, зайца. Белое мясо кролика и зайца относится к деликатесным и диетическим продуктам: изысканные блюда из крольчатины не только украсят праздничный стол самых взыскательных гурманов, но и во много раз повысят эффект любой оздоровительной или низкокалорийной диеты.

Как это ни странно, но зайчатина на Руси в XI–XVII веках была запрещена для употребления, а все потому, что кто-то сказал, что заяц – «нечистое» животное. Соответственно, мясо его считалось таким же.

Затем наступило прозрение и без зайца не обходилось ни одно праздничное застолье. Чего только из зайчатины ни делали!

Так как мясо зайца сухое, то в большинство блюд из зайчатины добавляют немного свиного сала. И если на Руси долгое время не ценили мясо зайца, то, например, удмурты, чуваши, марийцы всегда считали зайчатину очень ценной.

Кулинары знают, что самая лучшая зайчатина – молодая, по всем параметрам она и вкуснее, и мягче, и полезнее, и ароматнее. Возраст легко определяется по состоянию бугорка спереди локтевой кости. С возрастом бугорок исчезает, так как он состоит из хряща, а хрящи у взрослых зайцев заменяются крепкой костью, которая вырастает до определенного размера, и тогда нащупать бугор уже невозможно.

По причине того, что зайчатина имеет специфический привкус (травы или растительности), ее нужно вымачивать. Как правило, это делают в сыворотке или слабом растворе уксуса,

замачивая мясо на 10–12 часов.

Из мяса кролика и зайца готовят жаркое, запеканки и рубленые котлеты, паштеты, отбивные. Нежность кроличьего мяса требует утонченных ингредиентов для тушения: это могут быть фрукты (яблоки, манго), грибы, орехи, приправы (фенхель, имбирь, можжевельник), вино или коньяк. Крольчатина великолепно сочетается с мягкими соусами: сметанным, горчичным, томатным.

Паштеты из сыра и творога. Творог и сыры – очень популярные, полезные и вкусные молочные продукты, из которых можно приготовить множество замечательных блюд.

Творог является одним из самых древних кисломолочных продуктов, который римский философ Колумелла еще в I в. н. э. назвал «желательным блюдом на столах богатых и бедных». Творог – продукт скоропортящийся, хранить его необходимо в холодильнике не более 2–3 суток. Творог используют как самостоятельное кушанье, из него готовят различные блюда (пудинги, сырники), а также начинки для вареников и ватрушек, кремы, кондитерские изделия.

Сыры – высокопитательные пищевые продукты, которые как бы концентрируют в себе полезные свойства молока. Сыры отличаются высоким содержанием белков, которые усваиваются организмом почти полностью (98–99 %). Ассортимент сыров очень разнообразен, их известно около 700 видов. Каждый вид сыра имеет присущий только ему специфический вкус, внешний вид, консистенцию. По способу выработки сыры делят на твердые, полутвердые, мягкие и рассольные.

Паштеты, приготовленные из творога или сыра, являются не только прекрасным украшением любого праздничного стола, но и весьма полезными блюдами для организма человека.

Паштет из отварной говядины

Ингредиенты: *175 г охлажденной отварной говядины, 110 г сыра («Янтарь», «Виола»), 2 ч. л. томатной пасты, 2 ч. л. майонеза, горчица по вкусу, щепоть тертого мускатного ореха, 25 г топленого масла*

Мясо мелко нарезать, смешать с сыром и томатной пастой. Добавить пряности, посолить и тщательно перемешать. Переложить полученную пасту в форму и залить растопленным горячим маслом. Хранить в холодном месте.

Паштет для сэндвичей

Ингредиенты: *¼ л молока или сливок, 3 ст. л. муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 желтка, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. горчицы, 3–4 ст. л. лимонного сока, 500 г мелко нарубленного жареного или отварного мяса, зелень, сладкий перец, листья салата, 1–2 маленьких острых перчика*

Желтки, молоко и муку перемешать со сливочным маслом и специями и готовить на паровой бане до готовности. Массу охладить, смешать с рубленым мясом и другими ингредиентами, сбрызнуть лимонным соком. Намазать на хлеб, украсить по желанию.

Паштет «Овернский» (французский рецепт)

Ингредиенты: *1 кг говядины, 200 г нежирного шпика, 200 г сырого свиного окорока, 150 г несоленой свиной шкурки, 150 г сала, 50 г топленого свиного сала, 5 луковиц, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 1 стакан сухого красного вина, зелень петрушки, лавровый лист, пряности, соль, перец по вкусу*

Мелко нарезанный лук пассеровать в топленом свином сале на медленном огне 10 мин. Сало и сырой окорок пропустить через мясорубку. Лук, сало и окорок смешать с яйцами, мелко нарезанными чесноком и петрушкой. Посолить, поперчить, добавить пряности. Говядину и шпик нарезать тонкими ломтиками. Дно горшочка выложить свиной шкуркой (жирной стороной вниз). Затем выкладывать слоями в следующем порядке: ломоть шпика, ⅓ фарша, ломтиков говядины, затем снова фарш, говядину и фарш. Залить 1 стаканом красного вина. Накрыть ломтем шпика, положить 2 лавровых листа и герметично закрыть горшочек. Под крышку можно положить полоску теста из муки с водой. Поставить горшочек в емкость с горячей водой и поместить в духовку. Готовить в течение 2,5 ч при температуре 150 °С. В процессе приготовления необходимо следить, чтобы вода не выкипела. Готовое блюдо должно отстояться 48 ч в холодильнике.

Паштет из телятины

Ингредиенты: *600 г телятины, 300 г свинины, 100 г шпика, 500 г печенки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4 яйца, ⅓ булки, 1 стакан молока, 3 лавровых листа, соль и перец по вкусу*

Телятину, свинину, овощи и специи залить водой, отварить до готовности и остудить. Печенку залить кипятком и варить 5 мин. Булку вымочить в молоке, отжать. Все приготовленные продукты пропустить через мясорубку 3 раза. Яйца взбить в пену, перемешать с паштетной массой, поперчить, посолить, выложить в форму, дно которой предварительно выложить полосками шпика. Выложенная масса должна заполнять ¾ формы. Плотно закрыть крышкой и варить на пару 1 ч. Подавать холодным.

Паштет из телятины с грибами

Ингредиенты: *750 г грибов (лисички, белые, маслята), 500 г телятины, 30 г ветчины, 2 луковицы шалота, пучок петрушки, пучок лука-резанца, 2 яйца, 100 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, листья салата, соль и перец по вкусу, 2 зубчика чеснока*

Грибы отварить целыми в подсоленной воде в течение 2 мин. Затем промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Измельчить лук-резанец, лук-шалот и петрушку. Телятину пропустить через мясорубку, выложить в миску, добавить ½ ч. л. соли, лук и петрушку, 1 ст. л. холодной воды и перемешать. Мелко нарезать ломтик ветчины и добавить в фарш. Взбить яйца со сметаной, вылить в фарш, все перемешать, поместить в холодильник. Крупные грибы измельчить, мелкие оставить для украшения. Обжарить измельченные грибы в течение 2 мин на сковороде в кипящем растительном масле с чесноком. Затем выложить на салфетку для удаления излишков масла. Третью часть мясного фарша выложить на дно формы, смазанной жиром, затем слой грибов. Форму заполнить слоями мясного и грибного фарша. Затем уплотнить, выровнять, накрыть форму фольгой, поместить на противень с горячей водой и поместить в нагретую духовку. Через 30 мин снять фольгу и запекать в течение 15 мин. Выключить духовку и оставить паштет на 10–15 мин. Подавать охлажденным. Перед подачей форму поместить в горячую воду и перевернуть на блюдо. При подаче украсить листьями салата и мелкими грибочками.

Паштет из телячьей печенки с грибами

Ингредиенты: *500–600 г телячьей печенки, 125 г сливочного масла, 2 отварных яйца, 4 стакана бульона из телячьих ребер (или подсоленной воды), мякиш 2 ломтиков черствого белого хлеба, 2–3 ст. л. сметаны, вареные или маринованные грибы, щепоть тертого мускатного ореха, соль, молотый черный перец по вкусу*

Подготовленную печенку промыть холодной водой и отварить до готовности в бульоне. Затем нарезать кусками и пропустить через мясорубку с хлебным мякишем. Масло растереть с желтками яиц и смешать с массой из печенки и хлеба. Массу посолить, добавить пряности, мелко нарубленные грибы, белки яиц и сметану.

Паштет из телячьей и свиной печенки

Ингредиенты: *200 г телячьей печенки, 200 г свиной печенки, 130 г копченой грудинки, 150 г ветчины, 3 ломтика черствого белого хлеба, горчица, соль, молотый душистый перец, молотый черный перец по вкусу*

Печенку очистить от пленки и желчных протоков и запечь на смазанном жиром противне или обжарить на смальце. Затем охладить, нарезать кусочками и с хлебным мякишем, ветчиной и грудинкой пропустить через мясорубку 2 раза. Протереть через сито. Массу посолить, приправить перцем и горчицей.

Якнине (литовский рецепт)

Ингредиенты: *300 г печенки, 30 г сливочного масла, 1 луковица, 15 мл виноградного вина, 30 г шпика, специи по вкусу*

Лук обжарить до золотистого цвета. Ошпаренную печенку нарезать кусочками, затем тушить с луком до готовности. Пропустить через мясорубку. Добавить соль, масло, перец, вино и тщательно взбить. Паштетную массу со шпиком, нарезанным кубиками, сложить в кастрюлю, перемешать и варить на пару до готовности. Затем паштет охладить.

Паштет заливной в формочках

Ингредиенты: *500 г печенки, 300 г свиного несоленого сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 ч. л. черного перца горошком, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 150 г швейцарского сыра*

Для желе: 4 стакана мясного бульона, 2 ст. л. желатина

Для украшения: 100 г зеленого салата, 1 отварная красная свекла, 2 корешка хрена, 1 банка майонеза, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Печенку, сало, очищенную морковь, луковицу, специи поместить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, посолить, накрыть крышкой и тушить на медленном огне. Мелко нарубленную луковицу обжарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю с печенкой. Кастрюлю снять с огня, когда сало станет прозрачным, а морковь – мягкой. Затем остудить, вынуть лавровый лист, добавить вымоченный в молоке хлеб и пропустить 3 раза через мясорубку. Вымесить, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поместить в холодное место.

Из бульона и желатина приготовить желе, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности. Охлажденный паштет нарезать на круглые кусочки, уложить в каждую формочку, залить желе и охладить до готовности. Перед подачей вынуть заливное из формочек, разложить на блюде, покрытом листьями салата, сверху украсить каждую порцию смесью из натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Паштет по-домашнему

Ингредиенты: *500 г говяжьей или свиной печенки, 50 г свиного шпика, 2 луковицы, 1–2 моркови, 50 г сливочного масла, соль по вкусу*

Свиной шпик и лук нарезать, обжарить, добавить нарезанную кусочками печенку, посолить и жарить до готовности. Затем 2 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с размягченным сливочным маслом. Добавить пропущенную через мясорубку отварную морковь и тщательно перемешать. Паштет можно готовить без свиного шпика, заменив его сливочным маслом.

Паштет «Пасхальный» из говяжьей печенки

Ингредиенты: *400 г говяжьей печенки, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г шпика, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковь, 2 ст. л. молока, соль, перец по вкусу*

Морковь и лук мелко нарезать и обжарить на шпике до готовности. Затем добавить нарезанную печенку, приправить солью, перцем и жарить до появления корочки. Подготовленные продукты остудить и 2 раза пропустить через мясорубку. Масло размягчить и соединить с печеночной массой. После этого добавить холодное кипяченое молоко и тщательно перемешать до получения однородной массы. Оформить паштет в виде батона, украсить маслом и посыпать измельченным яйцом.

Паштет на каждый день

Ингредиенты: *500 г телячьей или говяжьей печенки, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, душистый перец, 1 лавровый лист, щепоть тертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу*

Подготовленную печенку нарезать небольшими кусочками, очищенные морковь, петрушку и лук – тонкими ломтиками. Все ингредиенты обжарить с измельченным шпиком до готовности. Очень важно печенку во время жарки не пересушить. Лавровый лист вынуть, массу пропустить через мясорубку 2–3 раза (можно дополнительно протереть через сито). Протертую печенку поместить в кастрюлю, добавить соль, перец, мускатный орех и взбить ложкой, постепенно добавляя сливочное масло. Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить. Подавать паштет можно как самостоятельную закуску, добавив в качестве гарнира отваренные вкрутую яйца, или использовать для бутербродов.

Паштет из говяжьей печенки по-домашнему

Ингредиенты: *1 кг говяжьей печенки, 250 г мелко нарезанной копченой свиной грудинки, 1 зубчик чеснока, 1,5 стакана нарезанного репчатого лука, ¾ ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли, ⅓ стакана коньяка, 4 тонких ломтика свиного сала*

Печенку, грудинку, чеснок и лук отварить до готовности, затем пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и коньяк и растереть. Поместить в форму, накрыть тонкими ломтиками свиного сала. Закрыть промасленной бумагой или алюминиевой фольгой, поместить форму на противень с горячей водой. Готовить в предварительно нагретой до 190 °С духовке в течение 1–1,5 ч. Охладить в форме. Выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Паштет «Воскресный»

Ингредиенты: *300 г отделенного от костей отварного, тушеного или жареного мяса птицы, 4 отваренных вкрутую яйца, мякиш 2 ломтиков черствого хлеба, 4–6 ст. л. молока, бульона или подсоленной воды, 1 ч. л. горчицы, щепоть молотого черного перца, сок репчатого лука, лимонный сок по вкусу, сливочное масло или майонез по потребности*

Хлеб вымочить в жидкости. Желтки протереть через сито, белки мелко нарезать. Мясо пропустить через мясорубку, затем все смешать, добавить приправы. К полученной однородной массе добавить сливочное масло или майонез (по вкусу), тщательно перемешать.

Паштет из утки

Ингредиенты: *2 кг мяса утки, 200 г свежего несоленого сала, 200 г телятины, 200 г свинины, печенка 1 утки, печенка 2 кур, 4 яйца, 1 луковица-шалот, 60 г языка, 100 мл коньяка, 20 мл грибного сока, лавровый лист, соль, перец, корица, гвоздика, тертый мускатный орех по вкусу*

В сковороде растопить 100 г сала, добавить утиную и куриные печенки и обжарить до полуготовности. Затем остудить и мелко нарезать. Пропустить через мясорубку телятину, свинину и сало, поместить все в огнеупорную керамическую посуду, добавить приправы, соль, мелко нарезанный лук, 2 яйца, 20 мл коньяка и перемешать. Дать постоять. Часть мяса утки и язык нарезать и вымочить в коньяке. Измельчить лавровый лист, высыпать в другую часть нарезанного мяса утки, добавить грибной сок. Все перемешать. Стенки керамической посуды выложить тонкими ломтиками сала, затем мясо с грибным соком, сверху – ломтики утки с языком. Накрыть кожей утки и тонким слоем сала. Посуду поставить на противень с водой и поместить в духовку. Запекать в течение 2 ч при температуре 150–180 °С. Сало убрать, охладить в течение 20 мин и положить на паштет груз тяжестью 1 кг. Перед подачей выдержать некоторое время.

Куриный хлебец

Ингредиенты: *550 г куриного мяса, 50 г нежирной свинины или телятины, 2 ломтика черствого белого хлеба (мякиш), 0,5 стакана молока, соль и перец по вкусу*

Мясо с кожей и жиром 2 раза пропустить через мясорубку. Добавить замоченный в молоке хлеб, яйцо, соль, перец, перемешать и 1 раз пропустить через мясорубку. Смесь вымешать лопаткой, выложить в смазанную маслом форму, поверхность разровнять и накрыть промасленной бумагой или фольгой. Запекать в духовке в течение 1 ч при температуре 160–170 ˚С. Затем дать постоять 15–20 мин, вынуть из формы, охладить и нарезать ломтиками. Отдельно подать майонез. При подаче полить растопленным маслом.

Паштет из утки с вишней

Ингредиенты: *1 утка весом 1,8 кг, 1 утиная печенка, 1 утиный желудок, 250 г свиного фарша, 200 г свежего сала, 400 г вишен, 50 мл коньяка, 1 яичный желток, 1 луковица-шалот, 1 лавровый лист, 1 веточка чабера, соль, перец по вкусу*

Удалить косточки у вишен, залить коньяком и оставить. Мясо утки отделить от костей, снять кожу. Ножки, грудку нарезать на тонкие полоски толщиной 1 см, остальное мясо пропустить через мясорубку с печенкой и желудком. В посуде перемешать свиной фарш с утиным, добавить мелко нарезанный лук, желток, 1 ст. л. коньяка, в котором мариновались вишни, соль и перец. Сало нарезать на полоски толщиной 5 мм. Дно и стенки керамической формы выложить тонкими ломтиками сала или полотняной тканью. Часть фарша положить на дно формы, затем равномерно разместить часть ломтиков утки и сала, покрыть частью отжатой вишни. Накрыть остатками фарша, положить лавровый лист и веточку чабера. Завернуть в ткань или покрыть ломтиками сала и поместить на противень с водой. Запекать в духовке в течение 1–1,5 ч. За 20 мин до готовности снять крышку. Подавать охлажденным.

Паштет из гусиной и телячьей печенки

Ингредиенты: *300–400 г гусиной печенки, 200 г телячьей печенки, 2 ломтика черствого хлеба (мякиш), 4 ст. л. сметаны, 2 стакана костного бульона (или подсоленной воды), 125 г сливочного масла, 15–20 небольших маринованных грибов, 0,5 рюмки коньяка или ароматного вина, щепоть мускатного ореха, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу*

Очищенную и подготовленную печенку промыть холодной водой. Телячью печенку отварить до мягкости в костном бульоне. Гусиную печенку подсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной 1 см, уложить на смазанный жиром противень и запечь в духовке до затвердения. Вынув из духовки, посолить, сбрызнуть коньяком или вином и охладить. Гусиную и телячью печенку со смоченным сметаной хлебом пропустить 2 раза через мясорубку. К полученной массе добавить масло, мелко нарезанные грибы, приправы, соль. Тщательно вымешать до образования однородной массы. Использовать в день приготовления как самостоятельную закуску или для бутербродов.

Паштет из гусиной печенки в корзиночках

Ингредиенты: *1 гусиная печенка, 1 луковица, 2 ст. л. куриного бульона, 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха, 2 ст. л. бренди или коньяка, 1 щепоть сухой горчицы, 0,5 ч. л. измельченного чабера, соль по вкусу, мелко нарезанная зелень петрушки*

Для корзиночек: 1,5 стакана муки, 0,25 ч. л. соли, 0,25 ч. л. разрыхлителя для теста, 0,5 стакана топленого свиного сала, 0,25 стакана растительного масла, 1 яйцо, 5 ст. л. холодной воды

Для приготовления корзиночек смешать муку, соль и разрыхлитель. Добавить топленое сало и масло. Взбить вилкой яйцо, добавить тесто, влить холодную воду, тщательно перемешать, скатать в шар, остудить в течение 2 ч. Затем раскатать на доске, вырезать маленькие кружочки диаметром 5 см, загнуть края и уложить в формочки. Проколоть кружочки вилкой в нескольких местах и выпекать при температуре 220 °С до румяной корочки. Гусиную печенку поместить в подсоленную воду и довести до кипения. Варить на медленном огне в течение 20 мин, затем воду слить. Печенку нарезать и пропустить через мясорубку с луковицей. Добавить куриный бульон, гусиный жир или сливочное масло, мускатный орех, бренди или коньяк, сухую горчицу и чабер. Тщательно перемешать и переложить в маленькую форму. Посыпать мелко нарезанной петрушкой, охладить. Выложить паштет в сдобные корзиночки и украсить. Можно подавать на стол с крекерами.

Паштет из птичьей печенки

Ингредиенты: *125 г куриной, утиной, гусиной или индюшачьей печенки, 125 г свиного рубца, 115 г телячьих шницелей, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. красного вина, 200 г солонины*

Печенку, шницели и рубец 2 раза пропустить через мясорубку (по желанию можно добавить 50 г отваренных грибов). Полученную массу посолить, поперчить, смешать с вином. Солонину нарезать тонкими ломтиками и выложить ими форму для кекса. Сверху выложить фарш, выровнять поверхность и покрыть слоем ломтиков солонины. Форму поставить в противень с водой и накрыть. Готовить паштет в духовке в течение 1,5 ч. Охладить, вынуть из формы и нарезать ломтиками.

Паштет из зайца (вариант 1)

Ингредиенты: *150 г печеной зайчатины, 2 заячьи лапки, 250 г жирной свинины, 1 луковица, 1,5 ст. л. маргарина, 4 ст. л. яблочного или красного виноградного вина, 3 ст. л. молотых сухарей, 1 яйцо, 50 г солонины, соль, перец, чабер по вкусу*

Охлажденное мясо нарезать мелкими кубиками. Мясо, срезанное с лапок, со свининой и луком 2 раза пропустить через мясорубку. Обжарить в маргарине паштетную массу, посолить, поперчить и добавить листики чабера. Охлажденную массу смешать с вином, молотыми сухарями и взбитым яйцом. В форму, смазанную жиром, выложить послойно нарезанное мясо и приправленную смесь, покрыть тонкими ломтиками солонины. Готовить на паровой бане в течение 1,5 часа.

Паштет из зайца (вариант 2)

Ингредиенты: *заячья грудка и потроха, 200 г шпика, 200 г свиной печенки, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, 2–3 сушеных гриба, 100 г шпика, 1 ст. л. свиного смальца, панировочные сухари, соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу*

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и горошинами черного перца тушить под крышкой до готовности. За 15 мин до готовности добавить заячьи потроха и свиную печенку. Затем мясо освободить от костей и нарезать. Хлеб вымочить в образовавшемся от тушения соусе и отжать. Мясо, хлеб и лук пропустить 2–3 раза через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, щепоть мускатного ореха и соус, оставшийся от тушения, тщательно перемешать. Форму смазать смальцем и посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить дно формы, затем заполнить форму подготовленным фаршем и поместить в духовку. Запекать при умеренной температуре до появления на поверхности жира. Охладить, вынуть паштет из формы и нарезать тонкими ломтиками. Подавать холодным.

Паштет из куриной печенки

Ингредиенты: *700 г куриной печенки, 1 стакан сливок (20 %), 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. коньяка, 3 ст. л. тертого репчатого лука*

Куриную печенку залить водой и довести до кипения. Варить на медленном огне 10 мин, затем протереть через сито, влить сливки. Добавить соль и перец по вкусу, коньяк и тертый лук. Тщательно перемешать. Выложить в форму и поместить в холодное место на 4 ч. Подавать на тонких ломтиках обжаренного белого хлеба.

Паштет из кролика

Ингредиенты: *500 г мяса кролика, печенка кролика, 500 г свиного фарша, 1,5 л воды, 1 ч. л. соли, 1 стакан мадеры, коньяк, 2 щепоти молотого черного перца, тертый мускатный орех*

Мясо кролика нарезать на небольшие полоски, посолить, поперчить и поставить на 1–2 ч мариноваться в мадере с добавлением коньяка. Пропустить через мясорубку печенку кролика, добавить в свиной фарш. Приправить смесь свиного фарша и печенки солью, перцем, при желании мускатным орехом. Все перемешать, добавить маринад, в котором мариновалось мясо. Затем в керамическую огнеупорную посуду выложить послойно фарш и филе кролика. Накрыть тестом из воды и муки и крышкой. Поместить посуду на противень с горячей водой и запекать в духовке 1,5 ч. Подавать охлажденным. Паштет из кролика может храниться в холодном месте в течение 10–15 дней.

Паштет «Пасхальный» (французский рецепт)

Ингредиенты: *1 кролик (1 кг), 250 г свинины, 125 г свиной грудинки, 125 г свиной печенки, 6 яиц, 1 стакан коньяка, петрушка, лук-резанец, 1 измельченная гвоздика, корица, тертый мускатный орех, соль по вкусу*

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 стакан воды, щепоть соли

Из муки, воды, масла и соли замесить тесто, скатать в шар, накрыть чистой салфеткой и поставить на 1–2 ч в прохладное место. Пропустить через мясорубку грудинку, печенку, петрушку и лук-резанец. Посолить, поперчить, тщательно вымешать. Яйца отварить вкрутую и разрезать на 2 части. Добавить пряности. Мясо кролика освободить от костей, нарезать на кусочки и обжарить в сливочном масле с мелко нарезанной свининой. Форму для кекса смазать маслом, выложить тестом, предварительно раскатав так, чтобы тесто свисало с краев формы. На тесто выложить часть фарша, кусочки кролика и свинины, затем яйца, снова кусочки мяса и фарш. Соединить края теста. Накрыть крышкой пирог, украсить узорами из теста и смазать яичным желтком. В середине сделать отверстие, вставить трубочку из свернутой бумаги или фольги высотой 5 см, влить коньяк и поставить пирог в духовку на 40 мин при температуре 150–180 °С. Паштет можно подавать как горячим, так и холодным.

Паштет из копченого сыра с миндалем

Ингредиенты: *125 г жирного творожного сыра, 125 г нежирного сычужного сыра, 150 г густых сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 0,25 ч. л. молотого перца чили, 0,25 ч. л. сушеного сельдерея, 1 ч. л. горчичного порошка, 125 г тертого копченого сыра, миндаль, зелень петрушки для украшения*

Растереть мягкие сыры. Слегка взбить сливки и осторожно, небольшими порциями добавить к сырам. Отставить на 30 мин. Разогреть в сковороде на слабом огне сливочное масло и обжарить в течение 1 мин перец, сельдерей и горчичный порошок. Миндальные орехи измельчить (немного оставить для украшения). В сковороду добавить сыры, измельченный миндаль, перемешать и прогреть до расплавления сыра. Разделить паштет на равные порции и охладить. Обжарить оставшийся миндаль, украсить паштет орехами и петрушкой. Подавать с гренками.

Паштет из брынзы

Ингредиенты: *300 г брынзы, 70 г сливочного масла, 1 рюмка растительного масла, 1 луковица, растертый в порошок стручок горького перца по желанию*

Растереть сливочное масло, соединить с брынзой, натертой на мелкой терке, и тщательно взбить. В полученную массу добавить, взбивая, растительное масло, а затем и остальные продукты – паштет готов.

Сухой таратор (болгарский рецепт)

Ингредиенты: *300–400 г отжатого творога, 1 свежий огурец, 10–12 грецких орехов, 5–6 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 1 ч. л. соли, уксус по желанию*

Чеснок и ядра орехов истолочь в ступке, огурец очистить и мелко нарезать (или натереть на терке). Творог растереть, добавить орехово-чесночную массу, огурец, мелко нарезанный укроп, соль, масло и уксус, тщательно перемешать. Выложить в форму и охладить.

Форшмаки

Форшмак – это блюдо, приготовленное в основном из рубленого мяса, анчоусов или сельди с луком. Форшмак, как правило, подают с солеными огурцами и сметаной перед основными блюдами в качестве холодной закуски. Родиной форшмака по праву считают Восточную Европу. Существует несколько различных историй о происхождении форшмака. Есть мнение, что Маннергейм привез рецепт этого блюда в Финляндию из Польши. На востоке Польши в Люблине подают горячую закуску под названием *forszmak*, а основными ингредиентами являются соленые огурцы и куриное мясо. В еврейской кухне форшмак состоит из нарубленной мелко сельди с отваренным яйцом и свежим тертым яблоком, подается как холодная закуска.

Один из ресторанов *Savoy*, который находится в центре Хельсинки, знаменит на весь мир непревзойденным форшмаком от Маннергейма.

Форшмак от Маннергейма

Ингредиенты: *2 кг мяса (говядины и баранины), 6–7 луковиц, 1 зубчик чеснока, 1 сельдь*

Мясо и лук нарезать и обжарить. Затем добавить остальные ингредиенты и пропустить через мясорубку. Полученный фарш поместить в кастрюлю с небольшим количеством воды, довести до готовности на медленном огне (1 ч).

Форшмак картофельный

Ингредиенты: *200 г картофеля, 6 луковиц, 250–300 г сельди или кильки, 500 г яблок, 4 ст. л. растительного масла, перец по вкусу, 1 яйцо (для украшения)*

Пассеровать в кастрюле с маслом нарезанный лук до золотистого цвета. Добавить картофель и пассеровать до готовности. Затем добавить очищенную рыбу (без костей), тщательно перемешать, пропустить через мясорубку. Смешать с пропущенными через мясорубку яблоками, поперчить. Выложить в селедочницу и украсить нарезанными дольками яйцами.

Форшмак с рыбой

Ингредиенты: *750 г рыбного филе, 200 г говядины, 50 г солонины, 50 г сливочного масла, 50 г брынзы, 1 большая луковица, 2 яйца, 150 г белого хлеба, 1 ст. л. горчицы, соль, молотый красный и черный перец по вкусу*

Рыбу и мясо пропустить через мясорубку, смешать с нарезанным луком, яйцами, размоченным в молоке или воде хлебом и горчицей. Посолить, поперчить. Часть массы выложить в смазанную маслом форму, затем ломтики обжаренной солонины (можно заменить крутыми яйцами, отварной морковью, сосисками, отваренным рисом, кружочками картофеля), сверху – оставшийся фарш. Посыпать тертой брынзой (или молотыми сухарями), положить кусочки масла. Запекать в разогретой духовке в течение 50 минут.

Форшмак по-еврейски

Ингредиенты: *филе 2–3 сельдей, 3–4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 2 яйца, 1 яблоко (кислое), 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, зеленый лук*

Вымочить сельдь (воду менять 2 раза). Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Яйца отварить вкрутую, один желток оставить для смазки. Сельдь, яйца и хлеб пропустить через мясорубку, яблоко натереть на мелкой терке. Все тщательно перемешать, выложить в селедочницу. Желток растереть вилкой, смешать с уксусом, смазать поверхность форшмака и посыпать измельченным зеленым луком.

Форшмак из картофеля, мяса и сельди

Ингредиенты: *600 г картофеля, 700 г мяса, 200 г сельди, 160 г сметаны, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. тертого сыра, соль и перец по вкусу*

Отваренный охлажденный картофель, мясо и вымоченную сельдь без кожи и костей пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, сметану, желтки яиц и тщательно вымешать. Затем добавить взбитые белки, перемешать, выложить на смазанную жиром сковороду, посыпать сухарями, сверху – сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке в течение 15–20 минут.

Форшмак из сельди с говядиной

Ингредиенты: *400–450 г сельди, 500 г отварной говядины, ½ городской булки, 1 луковица, 2 яйца, 200 г сметаны, 3 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, соль и перец по вкусу*

Вымоченную сельдь очистить от костей и кожи. Лук измельчить и обжарить. Мясо, сельдь и вымоченный в молоке хлеб 2 раза пропустить через мясорубку. Добавить лук, сметану, яйца, топленое масло, перец. Тщательно перемешать, взбить деревянной ложкой. Выложить в форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями. Запекать в духовке в течение 30–35 минут.

Форшмак «Рижский»

Ингредиенты: *4 сырых желтка, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г молотых пшеничных сухарей, 1 запеченная свекла, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу, тертый сыр*

Растереть желтки с маслом, добавить сухари, петрушку, измельченную свеклу, соль, перец, сметану и яйца. Тщательно вымешать, выложить в обильно смазанную маслом сковороду и запекать в течение 45 мин в предварительно разогретой духовке. Подать на стол, посыпав сыром.

Форшмак овощной

Ингредиенты: *1 маленький кочан капусты, 2 картофелины, 2 ст. л. масла, 1 яйцо, 300 г филе сельди, 0,5 луковицы, 40 г пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. тертого сыра, 0,5 ст. л. молотых сухарей, топленое сливочное масло, соль и перец по вкусу*

Капусту нашинковать и пассеровать с маслом. Отваренный картофель протереть через сито или пропустить через мясорубку, смешать с размягченным в молоке белым хлебом, добавить сырой яичный желток, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, мелко нарубленное филе сельди без костей, соль и перец. Все тщательно перемешать. Взбить белки, аккуратно перемешать с массой. Переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду, поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол полить маслом.

Форшмак из говядины

Ингредиенты: *400 г отваренной или обжаренной говядины, 0,5 сельди, 3 отваренные картофелины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 г густой сметаны, 3 яйца, тертый сыр, соль и перец по вкусу*

Мясо мелко нарезать, добавить размятый картофель, измельченный и обжаренный лук, масло, сметану, очищенную от костей и измельченную сельдь. Все тщательно перемешать до получения однородной массы. Добавить яйца, соль, перец, сыр, перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или сковороду, сверху смазать маслом, посыпать сыром и запечь в духовке до готовности. Подавать на блюде с томатным или сметанным соусом.

Форшмак (старинный рецепт)

Ингредиенты: *800 г мякоти телятины, 1 черствая булка, вымоченная в молоке и отжатая, 1 сельдь, вымоченная в воде, 100 г сыра, 400 г сметаны, 4–5 жареных картофелин, 4 сырых яйца, 200 г сливочного масла*

Телятину пропустить через мясорубку, добавить хлеб и пропустить 4 раза через мясорубку. Положить желтки, картофель, часть тертого сыра, 100 г растертого масла и измельченную сельдь. Все тщательно перемешать. Белки взбить в густую пену, соединить с массой и перемешать. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сыром и сухарями, выложить подготовленную массу, выровнять, сбрызнуть маслом и запекать в течение 20–30 минут.

Форшмак из телячьих мозгов

Ингредиенты: *500 г мозгов, 1 ч. л. соли, 1 луковица, 50 г сметаны, черный молотый перец, сухари панировочные, сливочное масло*

Мозги промыть и очистить от пленок. Погрузить в соленый кипяток и варить 10–15 мин, откинуть на дуршлаг. В кастрюле растопить масло, добавить тертый лук, соль, перец, сметану, мозги и сухари. Прогреть, постоянно помешивая ложкой. Выложить в форму, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и запекать в духовке в течение 25–30 минут.